CENA NINIEJSZEGO NUMERU 1 ZŁ. 20 GR.

ROK XXIII **ŚWIAT** № 17

WARSZAWA, DNIA 28-go KWIETNIA 1928 ROKU

Wydawcy: Akc. Tow. Wydawnicze „ŚWIAT". Pod kierownictwem naczelnem STEFANA KRZYWOSZEWSKIEGO



Z przeszłości w przyszłość

W setną rocznicę założenia Ossolineum.

Stosunek człowieka do bibljoteki — i bibljoteki do człowieka — jest bardzo interesujący. Bibljoteka bywa dla jednych domem zajezdnym, odwiedzanym przeważnie za lat młodych, w czasie studjów. Dla innych jest domem mieszkalnym, ośrodkiem życia.

Oparty o fotel, ze stosem książek przed sobą, podnosisz oczy, patrzysz przez okno. Życie realne jest dalekie, jest odległem widowiskiem. Spokój, cisza. Szeleszczą kartki, skrzypią pióra. Książki na półkach, wyprostowane, jak żołnierze w różnokolorowych mundurach, pochylone, jak starzec, marzą, śnią, może szepczą. Może czekają na tego, który wyzwoli zawarty w nich magazyn energji, ujrzy pozostawione w spadku obrazy życia, odczuje jego rytm? Wracasz po latach, przyjacielu, zaglądasz tu i tam, oddychasz znanem sobie powietrzem, przypominasz sobie lata młode i pytasz się: czy nie lepiej tu?

Inaczej się siedzi, inaczej się czyta w każdej bibljotece. Do bibljoteki uniwersyteckiej we Lwowie — mówię o latach około r. 1910 — wchodziło się, jak do koszar naukowych. Szatnia, numery, woźni w mundurach, napisy groźne: Nie wolno. Nie wolno. Zakazuje się. — Trzy długie rzędy stołów w czytelni, twarde stoły, twarde krzesła w rzędach po trzy. Siedzisz wyprostowany i z nieco trwożliwym szacunkiem spoglądasz na katedrę, na której groźnie dyżuruje urzędnik.

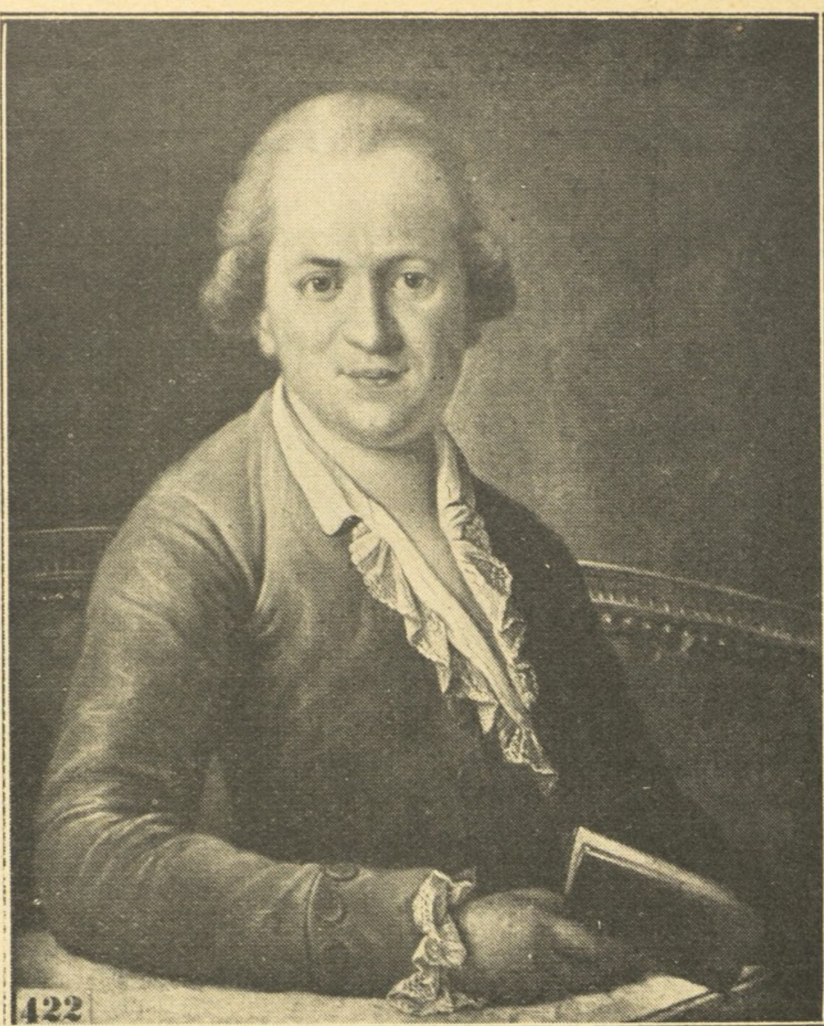
Do białego Ossolineum wchodzi się przez bramę szeroką i korytarze szerokie i wysokie, jak do wielkiego wiejskiego dworu czy pałacu. Portjer miał wielkie wąsy i małe poczciwe oczy i nic się go człowiek nie bał. Woźni przynoszący książki wyglądali, jak służący z dworu. Urzędnicy bywali rozmaici: groźni, niedostępni, ludzcy, przyjacielscy, o ile jednak nie wchodziłeś im w drogę, to zostawiali cię w spokoju. Stoły, w podkowę ustawione, pokryte były zielonem, zużytem, przyjacielskiem suknem. Z okien widziało się zieleń drzew. Czasem dolatywał daleki, łagodny szmer ulicy.

Wieczorem wnoszono lampy.

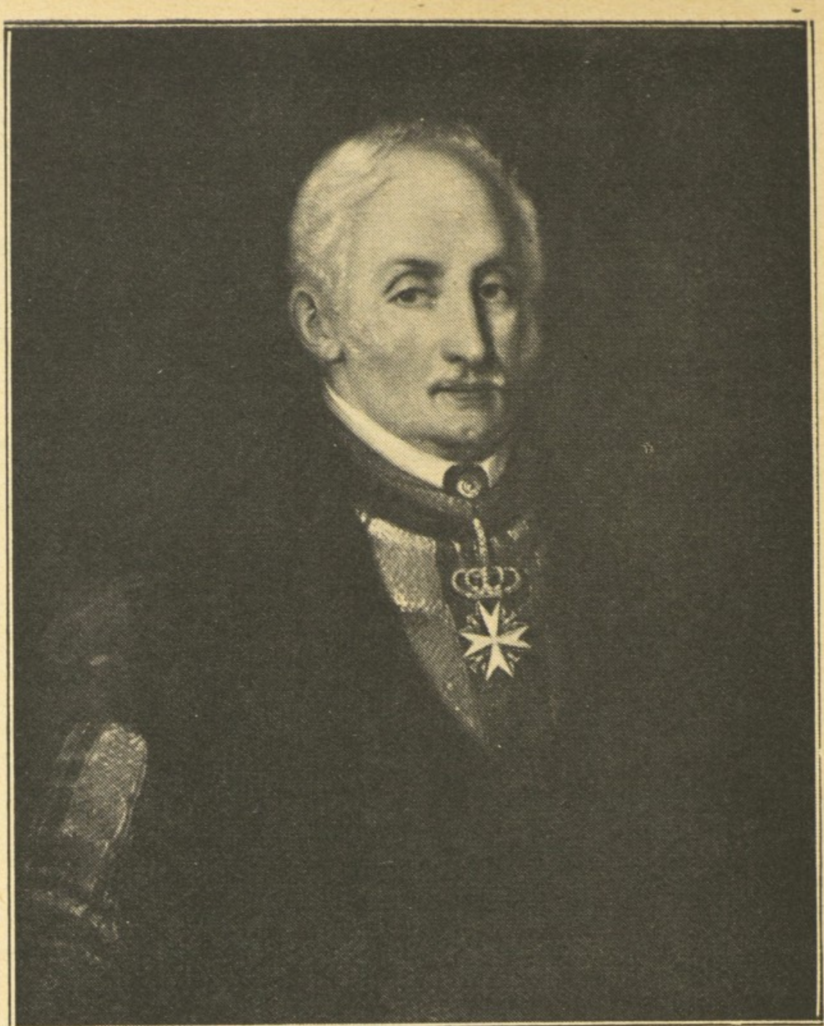
Byłem tam kiedyś, jak człowiek z drugiej barjery, nie podwładny już lecz znajomy kustoszów i urzędników. Zakład właściwie był już zamknięty; zrobiono wyjątek. Sale, którym zakłócono spokój, patrzyły zdziwione. Nie poznajemy. Książki przyglądały się ciekawie. Gdzie byłeś?

Wysoka sala dawnego gmachu klasztornego — to główna książnica. Zimno; książki przytulają się do siebie. Tu i ówdzie płachty na podłodze — podobnie, jak i w Muzeum Lubomirskich, współlokatorze gmachu. Dach przecieka. Na pierwszem piętrze skrzynki oszklone z rękopisami. Drobniutkie pismo Sienkiewicza — „Potop", — kaligrafowane litery „Rozdzióbią nas kruki i wrony" Żeromskiego, gruby kajet zapisany przez Reymonta. Obok rachunki dworu Władysława Jagiełły.

Archiwum Sapiehów, katalog. Urzędnicy, urzędniczki jeszcze przy biurkach. Głosy dyskretne, w obcowaniu z książkami mimowolnie



Muzeum Imienia Lubomirskich. Brodowski Józef: J. M. Hr. Ossoliński według portretu past. Marji Elżbiety Bayer



Muzeum Imienia Lubomirskich. Henryk Książę Lubomirski portret pendzla Jakóba Procińskiego

przyciszone. Potem ulica, nonsens kwietniowego śniegu i błota...

Popatrzmy w przeszłość.

*

Ossolineum — nazwa oficjalna brzmi: Zakład Narodowy im. Ossolińskich — godzi się nazwać skarbnicą pamiątek, źródłem energji, warsztatem pracy narodowej i naukowej, wiernym towarzyszem dziejów polskich od niewoli do wolności. Przypatrzmy się pokrótce jego dziejom na podstawie wyczerpującej, prosto i z ujmującym zapałem pisanej książki prof. Uniwersytetu Lwowskiego, d-ra Adama Fiszera, b. wicekustosza Zakładu, p. t. „Zakład Narodowy im. Ossolińskich. Zarys dziejów".



Zakład Narodowy Imienia Ossolińskich. Wnętrze Sali Rękopisów

Ossolineum powstało w czasach, gdy energja narodu tracącego wolność i niewolnego tryskać poczęła coraz to mocniej źródłami pracy naukowej i literackiej. Pod szarem, uciążliwem, nieraz drobiazgowo śmiesznem jarzmem austrjackiego ucisku tworzyły się w t. zw. Galicji ogniska pracy narodowej. Zbierano książki — piękna moda, więcej: namiętność, której hołdowało wielu ówczesnych arystokratów. Józef Maksymiljan Ossoliński stał między nimi na pierwszem miejscu. Urodził się w r. 1748 w Woli Mieleckiej, województwie sandomierskiem. Nauki pobierał w Warszawie, w Konwikcie Jezuitów, gdzie wykładali tacy nauczyciele, jak Naruszewicz, Jan i Franciszek Bohomolcowie, Albertrandi, Piramowicz. Silny zwłaszcza był wpływ ks. Adama Naruszewicza na młodego chłopca. Rychło, bo już w r. 1769, bierze się młody Ossoliński do pióra, pisuje w „Zabawach przyjemnych i pożytecznych" i „Monitorze", przekłada Senekę. Bywa na dworze Stanisława Augusta. Wreszcie osiada w dobrach swoich w Galicji.

Bierze udział żywy w życiu publicznem. Jest członkiem deputacji pięciu wysłanej do cesarza do Wiednia z projektem organizacji kraju. W tym charakterze bawi tam cztery lata. Na tak ograniczonym terenie jest dyplomatą realnym, uzyskuje drobniutkie koncesyjki (dopuszczenie młodzieży szlacheckiej do Theresianum!) Lecz równocześnie opiekuje się „Dziennikiem patryotycznych polityków", wychodzącym we Lwowie, pośredniczy między Austrją a powstaniem kościuszkowskiem, ujmuje się za więzionymi patrjotami, jak Kołątajem, Sołtykiem i innymi.



Zakład Narodowy Imienia Ossolińskich. Fragment Gmachu

Z początkiem XIX w. staje się przedewszystkiem bibljofilem, nawet bibljotekarzem. W r. 1809 mianowany zostaje prefektem Bibljoteki nadwornej w Wiedniu. Otrzymuje najwyższe odznaczenia austrjackie. Opracowuje instrukcje dla profesora języka polskiego i polskiej literatury na Uniwersytecie lwowskim.

Przytem niezmordowanie zbiera książki. Bibljoteki rozwiązanych przez Józefa II klasztorów dawały okazję do czynienia cennych nabytków, do ratowania prawdziwych skarbów. Bibljoteka rodowa Ossolińskich, rozszerzona o nabytki i o dary przyjaciół, już w r. 1794 przedstawiała się okazale. Porządkował ją i pracował w niej przez dziewięć lat uczony tej miary, co Samuel Bogumił Linde, z Niemca wielki, zasłużony patrjota polski, który tu począł opracowywać swój słownik.

Od r. 1880 Ossoliński nosi się z myślą założenia bibljoteki publicznej. Z powodu wojny napoleońskiej realizacja planu uległa zwłoce. Ossoliński w r. 1817 kupuje na licytacji klasztor pokarmelitański, położony u stóp wzgórza, zwanego „Szemberką" (później Górą wronowską), siedzibę Zakładu po dzień dzisiejszy. W roku 1817 cesarz Franciszek I. zatwierdza statuty Zakładu.

Statut pomyślany jest szeroko. Zakład ma stać się „ogniskiem dla badań nad dziejami i literaturą polską, oraz stowarzyszeniem uczonych pracujących na tem polu". Ustanawia kuratora dziedzicznego, ekonomicznego, dożywotnika dóbr ziemskich, które po sobie Ossoliński zostawi — i kuratora literackiego, a pod nim dyrektora, kustosza i pisarza. Obowiązkiem pierwszego z nich było również wydawanie czasopisma naukowego p. t. „Wiadomości o dziełach uczonych".

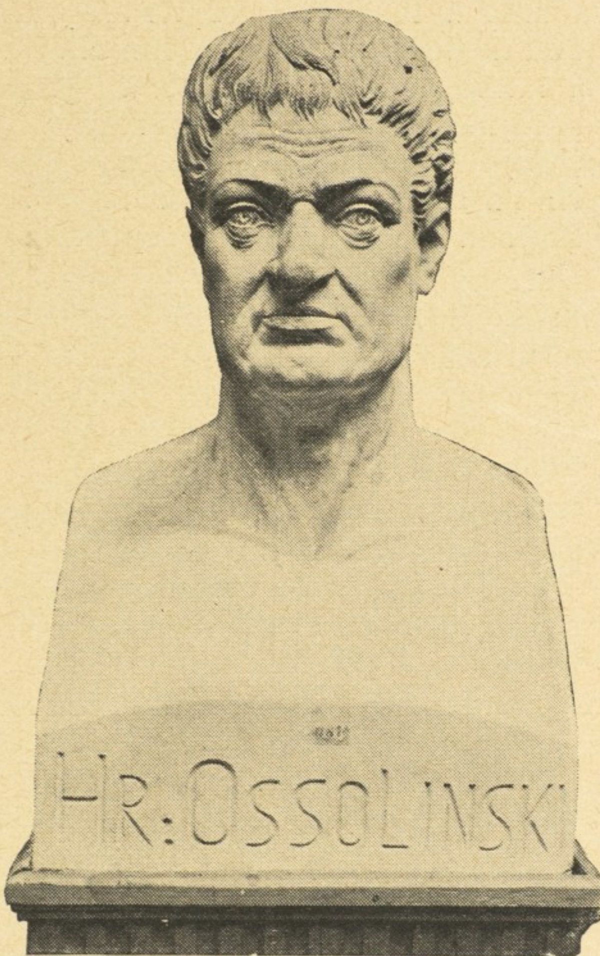
W roku 1823 ks. Henryk Lubomirski włącza swoje zbiory obrazów, broni, cennych przedmiotów do Ossolineum pod nazwą Muzeum im. Lubomirskich.

Do końca życia Ossoliński nie przestaje myśleć o swem dziele. Chce gmach nabyty przebudować własnym kosztem, uszczupla majątek swój dla ukochanej fundacji. Przed śmiercią zasłużony wielki ten obywatel oślepł, lecz nie zaprzestaje pracy. Umarł w Wiedniu w r. 1826.

W roku 1827 bibljoteka — już po śmierci jej fundatora — przeniesiona została do Lwowa. Gmach poklasztorny uległ przeróbce, a zasłużył się przy niej jako architekt ówczesny kapitan artylerji, Józef Bem.

Dyrektorem pierwszym zostaje w r. 1827 ks. Franciszek Siarczyński. W r. 1831 stanowisko dyrektora obejmuje Konstanty Słotwiński. Restauruje gmach, otwiera czytelnię w r. 1833, wydaje „Czasopismo naukowe księgozbioru publicznego im. Ossolińskich".

Prześladowania austrjackie przerwały te prace. Odkryto, że w drukarni Zakładu tłoczono zakazane druki. Słotwiński na 6 lat idzie do więzienia, Zakład od r. 1839 pozostaje pod najściślejszym dozorem władz, a działalność jego jest zupełnie skrępowana. W r. 1839 dyrektorem zostaje dr. Adam Kłodziński, wydaje „Bibljotekę Zakładu Narod. im. Ossolińskich", w której współpracowali Bielowski, Pol, Szajnocha, Ujejski i inni. Po Kłodzińskim redakcję na przeciąg 15 miesięcy obejmuje Wincenty Pol.



Muzeum Imienia Ossolińskich. J. M. Hr. Ossoliński, popiersie dłuta Cyprjana Godebskiego

Ossolineum wtedy, w połowie XIX w., staje się ogniskiem życia narodowego i kulturalnego we Lwowie. Tu odbywają się obrady przygotowawcze członków Sejmu stanowego. Tu w r. 1847 przyjmuje się uroczyście Franciszka Liszta. Tu w r. 1848 jest centrum akcji wolnościowej.

Cały korowód świetnych nazwisk przechodził przez Ossolineum. Wicedyrektorem prowizorycznym jest August Bielowski, w r. 1852 Karol Szajnocha zostaje kustoszem, po nim stanowisko to obejmuje Ksawery Godebski. Urzędnikiem Zakładu był Mieczysław Romanowski.

W r. 1867, po klęsce austrjackiej pod Sadową, Galicja, a wraz z nią i Ossolineum, może swobodnie odetchnąć. Na czele Zakładu staje znakomity uczony, Antoni Małecki, pracuje w nim dr. Władysław Wisłocki, Władysław Łoziński. Wychodzą w Ossolineum kodeksy dyplomatyczne „Monumenta Poloniae historica", wydawane przez Bielowskiego. W r. 1876 dyrektorem Zakładu zostaje dr. Wojciech Kętrzyński, za młodu niemiec, później gorący patrjota polski; obok niego pracują Władysław Bełza, dr. Aleksander Hirschberg, dr. Bronisław Czarnik, dr. Wilhelm Bruchnalski, dr. Bronisław Gubrynowicz, dr. Mieczysław Treter i wielu innych.

Dochodzimy do chwili obecnej. W czasie walk ukraińskich w r. 1918 Zakład dotkliwie ucierpiał, gdyż Ukraińcy stworzyli sobie pozycję bojową w książnicy.

Dyrektorem Zakładu jest obecnie dr. Ludwik Biernacki, kustoszami są dr. Kazimierz Tyszkowski, dr. Władysław T. Wisłocki i dr. Mieczysław Gębarowicz. Kuratorem Zakładu jest ks. Andrzej Lubomirski.

Kilka słów jeszcze o zawartości i wzroście zbiorów. W r. 1860 dzieł (unikatów) było 49.654, w roku 1927 — 195.000. Liczba rękopisów w tym okresie wzrosła z 1429 do 5831, autografów z 2189 do 9568, dyplomów z 193 do 1982. Bezustannie napływają dary, zapisy, depozyty. Wzrasta szybko ruch w pracowni. W r. 1870 pracowało tu osób 1959, w r. 1926 — 33.588.

O rękopisach najciekawszych wspominałem już. Cały szereg cennych zabytków i pamiątek mieści się w Muzeum Lubomirskich, a więc zbiory portretów od XV wieku, zbroje, namiot turecki z pod Wiednia, pamiątki i zabytki po rodzinie Sobieskich, portrety i pamiątki z doby Stanisława Augusta, epoki Legjonów, Księstwa Warszawskiego, roku 1831 i 1863. W galerji obrazów znajdują się między in. obrazy Bacciarellego i Lampiego, Norblina, Orłowskiego, Michałowskiego, Matejki, Juljusza i Wojciecha Kossaków, Brandta, Pochwalskiego, Wyczółkowskiego, Fałata, a z obcych Tycjana, Gerarda, Poussina, Verneta, Silvestre'a, Mengsa, Canaletta.

Ossolineum posiada obecnie dwie drukarnie, księgarnię a przytem wielkie wydawnictwo książek, którego kierownikiem przez czas dłuższy był prof. Uniwersytetu dr. Stanisław Łempicki.

Ossolineum, produkt ducha narodowego i państwowego, zasiany w lata niewoli, rozkrzewił się wtedy bujnie, a jeszcze się pięknie rozwinie dziś, w dobie wskrzeszonego życia państwowego, gdy nowe otwierają się przed nim możliwości, a naród uważa je za jeden z najcenniejszych swoich skarbów.

Lwów. *Włodzimierz Jampolski.*

NA WIDNOKRĘGU.

WYBORY WE FRANCJI

Wszystkie wiadomości, które nadeszły z Paryża, zgodne są w tem, że pierwszy dzień wyborów do nowej Izby deputowanych (22 b. m.) zakończył się tryumfem Poincarégo. Pod hasłem współpracy z nim wybrano 140 deputowanych, pod hasłami opozycji tylko trzydziestu kilku.

Ale to nie jest jeszcze ostateczne zwycięstwo. Podług nowej ordynacji wyborczej głosowanie odbywa się w dwóch terminach: w pierwszym wybierani są na posłów tylko ci kandydaci, którzy zyskali odrazu większość głosów, w drugim terminie, w odstępie tygodniowym, otrzymają mandat ci, którzy pozyskają największą ilość głosów. Rezultatów tego drugiego, ściślejszego głosowania, które dotyczyć będzie 424 mandatów (wszystkich posłów jest w Izbie 613), niepodobna przewidzieć, jest to bowiem otwarte pole do wszelakiego rodzaju zaimprowizowanych kompromisów i nieprawdopodobnych bloków, nie mniej przeto opinja publiczna jest przekonaną, że kartel lewicy, który omało co nie doprowadził Francji do katastrofy, nie ma żadnych szans, aby większość w Izbie odzyskał. Grupy umiarkowane i centrowe, stojące za Poincarém, wezmą niewątpliwie górę.

Szczegółowy obrachunek wyniku wyborów do nowej Izby da się dopiero odtworzyć 29 b. m. Tymczasem pragniemy dać tylko kilka informacyj i uwag o parlamencie, który powstał z wyborów poprzednich i obecnie przechodzi już do przeszłości.

Parlament francuski istnieje przeszło od pół wieku. Pod względem kierunków politycznych ulegał on wielokrotnym zmianom, o czem można przekonać się chociażby z tego, że w ciągu lat pięćdziesięciu siedmiu przesunęło się przezeń 77 gabinetów. W pierwszych latach po upadku cesarstwa przeważały jeszcze nastroje monarchiczne, a przynajmniej konserwatywne, których wyrazicielem był marszałek Mac Mahon. W r. 1924 wyszła z urn wyborczych większość socjalistyczno - radykalna (kartel lewicy) i dopiero po zupełnem bankructwie finansowem i gospodarczem, Francja w 1926 r. znalazła ratunek w gabinecie „zjednoczenia narodowego" pod egidą Poincare'go.

W ciągu ubiegłego półwiecza największy wpływ na stosunki polityczno - społeczne we Francji i na ukształtowanie się stronnictw w Izbie wywarło dojście do głosu klasy robotniczej i potężny rozwój organizacyj syndykalnych.

Oto w najogólniejszych zarysach skład ugrupowań i stronnictw w ostatniej Izbie: Nieliczna grupa skrajnej prawicy. Konserwatywna „Unja republikańska" z Luois Marin na czele. „Action libérale" zblokowana z „Federacją republikańską" (3.200.000 głosów). „Związek demokratyczny" 1.000.000 głosów. „Radykaliści" (Radicaux et radicaux - socialiste) — 2.600.000 głosów, „Socjaliści" 750.000, „Komuniści" — 875.000 głosów.

Grupa radykalna jest rozdwojona. Przewodzi jej obecnie lewicowiec Daladier. Po stronie prawej stoją: Herriot, Franklin - Bouillon, Cazals.

Socjalistów zorganizowanych liczą we Francji 110 tys. Tworzą oni „Société française de l'Internationale ouvrière" (S. F. I. O.). Z ludzi czołowych socjalizmu Paul Boncour i Renaudel stoją na prawo, L. Blum przewodzi w centrum, Compère Morel i Ernest Lafont przedstawiają lewicę socjalistyczną.

Na czele komunistów stoją: M. Cacnin i Vaillant Couturier.

Wielką siłę w ruchu robotn. stanowią związki zawodowe. Najpotężniejszym związkiem jest „Confédération Générale du travail" (C. G. T.). W zeszłym roku przyłączyła się do niej „Federacja narodowa syndykatów urzędniczych", licząca 700 tys. członków urzędników państwowych. Tak, że obecnie ilość członków C. G. T. przewyższa miljon.

Komuniści stworzyli swoją własną „Konfederację pracy" (l'Unitaire) i zdobyli dla niej pół miljona członków.

Wybory obecne we Francji mają pierwszorzędne znaczenie, zwłaszcza dla polityki zagranicznej. Liczono na to, że do rządów wróci lewica i że wówczas na całej linji rozpocznie się polityka pojednawcza z Niemcami. Tymczasem porażka zwolenników nowego kartelu lewicy i pogodzenie się Poincarégo z Briandem może przekreślić wszystkie te kombinacje...

ROKOWANIA Z LITWĄ

Czy nie mieliśmy racji, dowodząc, że spokojna i nie dająca się wytrącić z równowagi polityka polska w stosunku do Litwy musi w końcu wydać owoce? Cierpliwość polska była wystawioną na próbę i próbę tę wytrzymała. Jeszcze w Królewcu były momenty niepokojące. Przepowiadano, że bez „rozwiązania sporów zasadniczych" nie uda się nam doprowadzić do utworzenia komisyj, do konferencji przewodniczących, do uzgodnienia planu dalszej roboty. Tymczasem okazuje się, że wszystko, jak dotąd, idzie w zupełnym porządku. Konferencja w Berlinie odbyła się w naznaczonym terminie, 20 b. m., i paru godzin wystarczyło na to, aby przewodniczący komisyj porozumieli się z sobą co do dat rozpoczęcia urzędowania.

Delegacja polska składała się z pp. Hołówki, Tarnowskiego i Szumlakowskiego, oraz sekretarza generalnego Perkowskiego. Komisje zbiorą się w Kownie, Berlinie i Warszawie, 7, 18 i 21 maja.

Można wątpić, aby działalność komisyj miała być narażona na jakieś nieprzezwyciężone przeszkody. Premjer litewski rozumie dobrze, że im dalej sprawa będzie się posuwała, tem trudniej będzie ją paraliżować. Min. Zaleski oświadczył jeszcze w Królewcu, że, w razie szykan, nie zawaha się odwołać do Ligi Narodów o interwencję resp. o przysłanie delegata - eksperta. A wreszcie od czerwcowej sesji Ligi dzieli nas tylko kilka tygodni.

„Lietuvos Živios" zamieścił ciekawy i ważny wywiad swego korespondenta z p. Tadeuszem Hołówką, naczelnikiem wydz. wschodniego M. S. Z. na temat spornych kwestyj międzv Polską i Litwą. P. H. jest zadowolony, że strona litewska podniosła sprawę bezpieczeństwa. Jesteśmy zainteresowani w istnieniu niepodległości Litwy. Żeby raz jeszcze dowieść, że tak jest, min. Zaleski oświadczył, że w każdej chwili gotów jest zawrzeć pakt o nieagresji.

Co do odszkodowania za straty, poniesione przez Litwę za wyprawę Żeligowskiego (10 milj. złotych?!), to p. Hołówko uprzedza, że rząd polski wysunie żądania za straty „spowodowane złamaniem przez Litwę neutralności w r. 1920".

O ile słyszeliśmy kontrrachunek polski będzie znacznie większy od rachunku litewskiego.

Światosław.

NOWELE SŁONECZNE

W blasku południowego słońca rozwija się treść kilku nowelek Eustachego Czekalskiego w zbiorku zatytułowanym „Milczące młyny“ *). Z dalmackich brzegów autor poczerpnął wątek do opowiadania pomieszczonego na czele tego tomu, który można porównać do wiązanki belletrystycznego kwiecia różnej barwy i aromatu. W pierwszej noweli zawarł Czekalski historję skrzętnej matki, która energicznie prowadziła przedsiębiorstwo młynarskie, gromadząc majątek. Jej synowie nie chcieli objąć pracowitego spadku, woleli hulać i próżnować. Jeden z nich, ożeniony



Eustachy Czekalski

z kabaretową śpiewaczką, znalazł śmierć w paszczy rekina, używając nieopatrznie kąpieli w Adrjatyku.

Wśród egzotycznych noweli prawdziwym klejnotem jest „Opowieść o Mehmedzie Sahinagicu“, serbie mahometańskim, który w Serajewie pełnił funkcje tragarza. Za serce chwyta artystycznie wykończona opowieść o prostej, jasnej duszy siłacza, który, czcząc Allaha, szanował cudze religje, miał wiarę, mądrość i pokorę, kochał swą rodzinną ziemię i nie dał się obałamucić doktrynami nienawiści. W końcowej nowelli „Dwadzieścia osiem schodów w pałacu Piłata“ — sympatyczną jest postać Gracji, włoskiej dziewczyny z ludu, która kocha sceptyka i bezbożnika Sandra, dzięki swej silnej wierze chroni się od pokus i sideł uwodziciela, ginącego wskutek własnej lekkomyślności.

Tragiczne katastrofy w paru nowelach wywołuje właśnie ta lekkomyślność ludzi, nie mogących się zgodzić z wyższym porządkiem świata.

W noweli „Jane and Coco“, będącej ciekawym obrazem z życia cyrkowców, akrobata ginie, ponieważ w chwili wykonywania niebezpiecznego salto - mortale umizgał się do zalotnej koleżanki, gdy jego żona, zmartwiała z bólu, nie mogła mu podać zbawczej dłoni, widząc jawny dowód płochości swego partnera.

W noweli „Niewczesne zaloty“ podstarzała nauczycielka Anna, samotna pracownica i gorliwa katoliczka, milczeniem wzgardy odpowiada na zaloty prawosławnego wielbiciela. W noweli „Uśmiechnięta Kamea“ pełna wdzięku sawantka staje się ofiarą mularza, z którym zawiązała nieopatrzny romans, drażniąc lekkomyślnie jego brutalną naturę. Tymczasem neapolitanka Beppina w noweli „Biały żagiel“ stałością i wiarą zyskuje serce swego Gina, który wraca do niej po czterech latach pracy za oceanem. Wolny związek kochanków uświęca się tu przez małżeństwo, gdy Beppina ma zostać matką.

Urok wspomnień w „Trzech wigiljach“ rozświeca celę politycznego więźnia. W cytadeli słyszy on przez ścianę cudną kolędę „Bóg się rodzi — moc truchleje“. Brzmi ona potem podczas szturmu bolszewików w okopach polskiego żołnierza, a po szczęśliwie wygranej wojnie krzepi ducha wśród pokoju w kole rodzinnem.

Raz jeden autor w noweli „Straż nad polskiem morzem“ podejmuje temat z przeszłości, opisując hazardowne męstwo polskiego marynarza Czastki za panowania króla Władysława IV. Dzielny „stalowy chłop“ chwyta na morzu niemca, który wiózł dokumenty do gdańszczan, prowadzacych konszachty ze szwedami. Obrazek ten żywo odczuty, jakby autor opowiadał rzeczy dzisiejsze.

W noweli „Zbrodnia w Pontillac“ kryminalista polski Władysław Korpus, który długo grasował po różnych krajach, udając nawet angielskiego lorda, ginie w końcu na elektrycznem krześle w Ameryce. Bo taką „jest logika wydarzeń“, taka jest ukryta tajemna moc sprawiedliwości, że „mści się grzech, mści się występek“.

Pomimo różnorodności tematów, na dnie nowel Czekalskiego tkwi poczucie boskiego ładu na świecie jako wyraz filozofji życiowej autora. A każda nowela ma odrębny ton i koloryt. Autor prowadzi tok opowiadania swobodnie, szkicując po prostu ludzi i wypadki. Styl jego jasny i giętki, płynnie lekko a barwnie, bez modnej dziś wysilonej i sztucznej ornamentyki. Obok kilku nowel subtelnie wykończonych mieszczą się w tym zbiorku szkice rzucane ulotnie. W najlepszych mieniących się opalowemi barwami, autor w kilku słowach oddaje dobrze tło przyrody, urok „aksamitnego wygwieżdżonego nieba Italji“ — albo szum morskiej fali i łunę purpurową dnia, wstającego nad wodami Bałtyku.

Sympatycznym rysem tych opowieści jest pogodna wiara w dobre strony ludzkiej natury.

Józef Kotarbiński.

*) Nakład Gebethnera i Wolffa

Walka Młodzieży Polskiej o wielkiej ideały

Wspomnienia z czasów gimnazjalnych i uniwersyteckich p. Stanisława Koszutskiego, znanego adwokata i autora licznych prac ekonomicznych p. t. „Walka młodzieży polskiej o wielkie ideały“ obejmują nastroje polityczne i społeczne z lat 1881 — 1900. Dobrze, że autor podał je do wiadomości ogółu. Dla przyszłości będą one nieocenionym materjałem historycznym. Kto z naszych wnuków będzie mógł przypuścić, że rektor uniwersytetu warszawskiego mógł stanąć do walki z młodzieżą, by bronić złodzieja kieszonkowego? „Kilińszczyzna“ jest też faktem niemal egzotycznym w perspektywie lat kilkudziesięciu. A jednak o tak drobne kwestje musiała się potykać młodzież nasza. Nieraz przez te drobne sprawy traciła na długie miesiące, a nawet lata, wolność.

Szkolnictwo Apuchtinowskie, gnębiąc świadomość narodową i wychowanie religijne, obudziło samoobronę w postaci licznych kół i kółek samokształceniowych. P. Koszutski opowiada nam o stosunkach gimnazjalnych w Siedlcach i Kielcach. — Wspomnienia jego dotyczą jednak w większej części uniwersytetu warszawskiego. Uniwersytet kijowski znalazł się również w jego retrospektywnych rozmyślaniach.

Przykry jest obraz stosunków szkolnych, panujących za rządów Apuchtinowskich. Młodzież biła po twarzach swoich przełożonych, wymyślała im publicznie od „swołoczy“. Czy takie jednostki mogły być przewodnikami, wychowawcami?

Wspomnienia p. Koszutskiego dla przyszłych pokoleń są nieocenionym materjałem źródłowym do poznania „ducha“ szkoły rosyjskiej w Polsce.

RES SACRA MISER

(Warszawskie Tow. Dobroczynności).

W r. 1814 z inicjatywy ordynata Zamojskiego zrodziło się w Warszawie szlachetne dzieło miłosierdzia, Warszawskie Towarzystwo Dobroczynności. Piękna ideja zyskała odrazu licznych popleczników. Czynny udział w jej pracach przyjmowali kolejno najwybitniejsi społeczni działacze, jak generał Ożarowski, Jachowicz, Gutakowska, ks. Bodouin, ks. Chełmicki, prof. Baranowski, Jurkiewicz, Pawiński, Krzeczkowski, Łuszczewski, Suligowski, Leszczyński, Szeler, Michał i Maciej sen. Radziwiłłowie, J. T. ks. Lubomirski, Włodzimierz ks. Czetwertyński, wreszcie od r. 1897 do 1922 Edward Czajkowski, Jan Sobierański i Antoni Knoll.

Szczególnie pomyślnie rozwijała się instytucja zwłaszcza pod kierownictwem trzech ostatnio wymienionych działaczów, którym w ich patrjotycznej pracy dopomagało liczne grono osób, po dziś dzień zapisanych zaszczytnie w pamięci Warszawy, jak księża Wesołowski, Gralewski, Siemiec, oraz pp. Cholewicki, Puciata, Sławecki, Kosiński, Kleczkowski, Makowiecki, Berson, Loga, Konopczyński i inni.

Dzięki zgodnej i owocnej współpracy Towarzystwo wysunęło się na czoło instytucji filantropijnych w Polsce, a równocześnie wzrastał poważnie jego majątek, dzięki darom i zapisom. Na ten okres przypadają duże zapisy ś. p. Gieczewiczowej, Narbuta i Krzeczkowskiego, a przedewszystkiem zapis hr. E. Suchodolskiego, oddający Towarzystwu ogromne dobra Gościeradowskie, przeszło 546 włók ziemi i lasów, które niebawem objęło we władanie po wyprocesowaniu od brata ofiarodawcy przez ówczesny Zarząd, a właściwie przez jego prezesa p. E. Czajkowskiego.

Dzięki tak znacznemu wzmożeniu się zasobów materjalnych mogło Towarzystwo rozpocząć działalność na szerszą skalę. Uruchomiono więc ogółem 60 zakładów dobroczynnych dla sierot, starców i kalek, wybudowano wspaniałe schronisko dla sierot dziewcząt przy ul. Rakowieckiej, niesiono w różnej formie pomoc zubożałej inteligencji, szerzono oświatę wśród szerokich kół społeczeństwa, zwłaszcza przy pomocy czytelń zorganizowanych w Warszawie. Szczególną uwagę poświęcono również Gościeradowi, gdzie pałac przebudowano na szpital i gdzie stworzono ochrony, szkoły, łaźnie, straż ogniową i inne posterunki dla dobra miejscowej ludności.—Utworzenie szwalni dla dziewcząt i sal zajęć dla chłopców uratowało przed zagładą duże zastępy polskiej dziatwy, które rząd zaborczy wykluczył z ochron, wprowadzając ograniczenie wieku do lat 7.

Zawsze i wszędzie stawało Towarzystwo do apelu, gdy wymagał tego obowiązek patrjotyzmu lub pomocy bliźnim.. A więc pospieszono z radą i pomocą nieszczęśliwym mieszkańcom Kalisza, gdy wojska pruskie zniszczyły miasto. W ciągu wojny udzielano niejednokrotnie bezprocentowych pożyczek członkom zrzeszeń społecznych, którzy znaleźli się w ciężkich warunkach materjalnych. Troskliwą opieką otaczano zwłaszcza biednych niewidomych. Gdy bolszewicy zagarnęli Wilno, gimnazjalna młodzież wileńska znalazła czasowe schronienie w Towarzystwie. Towarzystwo przygarniało pod swoje skrzydła niejedno zrzeszenie, któremu zaborca nie pozwalał się rozwijać samoistnie. W ten sposób pielęgnowano zaszczytnie tradycję, jaka sięgała jeszcze pamiętnych lat 1830, 1848 i 1863.

Wreszcie Zarząd, dbając i o prace moralne i umysłowe w instytucji, przygotował materjały do Pamiętnika Towarzystwa za czas jego trwania, oraz poczynił przygotowania do zwołania narady towarzystw dobroczynnych chrześcijańskich, w celu omówienia programów działania dla wszystkich pokrewnych instytucji. Pozatem Zarząd opracował regulaminy szczegółowe dla działalności wydziałów Towarzystwa, których ilość powiększył, utrzymywał też stały kontakt z instytucjami o pokrewnych celach.

Praca ta, szczególnie w okresie zaboru rosyjskiego, a potem wojennej okupacji niemieckiej nie była łatwa. Charakter tych trudności działania określić może najdobitniej parę fragmentów z życia instytucji.

Towarzystwo było zawsze prowadzone z wielką godnością i powagą na wewnątrz i na zewnątrz. To też nawet rząd moskiewski zasadniczo okazywał jej szacunek, chociaż jednocześnie prześladował ją za szerzenie ducha narodowego i polskiej oświaty w zakładach i czytelniach. Kierownicy instytucji jednak, nawet narażając się osobiście, sprzeciwiali się stanowczo wszelkim próbom rusyfikacji. Nie zawahali się przed kategorycznem stwierdzeniem, że Towarzystwo jest prywatną polską instytucją, opartą na ofiarności polskiego społeczeństwa i że dlatego musi zachować polski charakter. Argument, że w razie zamknięcia Towarzystwa cały ciężar utrzymywania biednych w Warszawie spadłby na rząd rosyjski, przemówił do przekonania władz i przyczynił się nieco do polepszenia wzajemnego stosunku, mimo to jednak prezes Towarzystwa i prezes Zarządu nie uniknęli wytoczenia im spraw o szerzenie oświaty polskiej w zakładach Towarzystwa i dopiero generał-gubernator ks. Engałyczew już podczas wojny kazał te sprawy umorzyć.

A dalej inny epizod.

Podczas okupacji niemieckiej w Warszawie zażądał p. Beseler, aby z pewnego zapisu wypłacono czwartą część siostrze zmarłego, nie obdarowanej w testamencie. Prezes Zarządu odmówił żądaniu, powołując się na przepisy obowiązujące w Królestwie Polskiem i dowodząc, że wola testatora mogłaby być zmieniona przez władze polskie tylko wówczas, gdyby była przeciwną prawu i moralności, czego w danym wypadku nie było. Gdy p. Beseler mimo to ponowił swe żądanie, prezes p. Czajkowski, nie bacząc na grożącą mu odpowiedzialność osobistą, powołał się na konwencję haską, regulującą w danym wypadku stosunki międzynarodowe podczas wojny i wyraźnie oznajmił, że p. generał - gubernator, jako czasowy okupant, nie miał prawa zmieniać praw obowiązujących i dlatego z sumy, zapisanej Towarzystwu na cel jasno określony, żadna kwota pominiętej świadomie przez testatora siostrze wydzielona być nie może. Zaniosło się na burzę, szczęściem losy wojny zmusiły p. Beselera do ucieczki z Warszawy i sprawa otrzymała bieg właściwy wedle woli zmarłego.

Wytężona, pełna ofiarność, mozolna, a bezinteresowna praca Zarządu przyczyniała się do rozwinięcia agend Towarzystwa i do spotęgowania jego znaczenia w społeczeństwie. To też członkowie Towarzystwa, mając na uwadze wspaniały rozwój instytucji w ciągu tych lat 25 i w uznaniu wszystkich długoletnich zasług prezesa Zarządu p. Edwarda Czajkowskiego i wiceprezesów pp. Jana Sobierańskiego i Antoniego Knolla, jednomyślnie zamianowali ich członkami honorowymi Towarzystwa i postanowili portrety ich zawiesić w sali posiedzeń wśród zasłużonych dla instytucji mężów. Wspomniani kierownicy instytucji, wskutek przepracowania lub choroby, ustąpili ze swych stanowisk w roku 1922 jeszcze przed upływem kadencji wy-

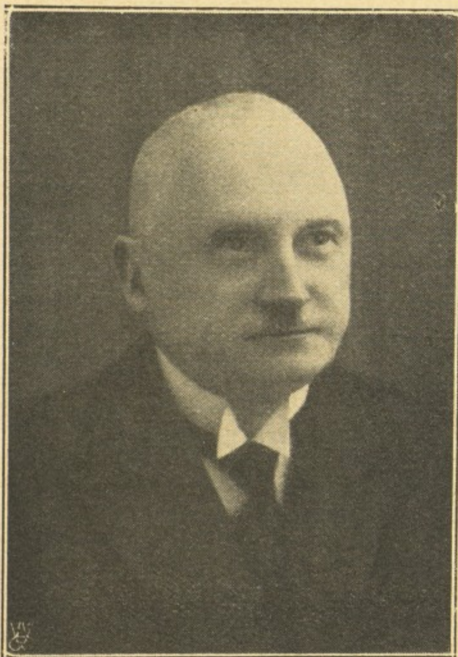
borczej bez rozgłosu i reklamy.

Do steru przyszedł nowy Zarząd. Niestety, wraz ze zmianą na kierowniczych stanowiskach, zapanowała w instytucji jakaś apatja i martwota, Towarzystwo zatrzymało się w swym tak pomyślnym dotąd rozwoju. Co gorzej, w gospodarce instytucji można zauważyć niepokojące objawy. Pomimo dochodów, jakie Towarzystwo powinnoby czerpać ze swych nieruchomości w Warszawie i z dóbr Gościeradowskich, coroczne budżety zamykają się deficytami i tak np. deficyt za rok 1927 dochodzi do sumy 75 tysięcy złotych. A równocześnie w poważnej prasie stołecznej coraz częściej odzywają się zarzuty pod adresem Towarzystwa, jak ostatnio np. na łamach „Kurjera Warszawskiego".

Aby poinformować się o obecnej sytuacji Warszawskiego Towarzystwa Dobroczynności, zwracamy się do jednego z wybitnych, zasłużonych działaczy społecznych z prośbą o wyjaśnienia. Nie brzmią one, niestety, bardzo pocieszająco.



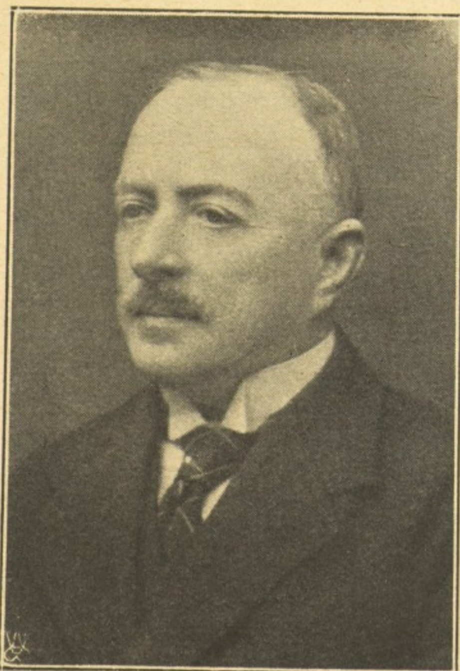
Edward Czajkowski, Prezes Zarządu Towarzystwa



Antoni Knoll, Wice-Prezes Towarzystwa



Ks. Stanisław Wesołowski, Wice-Prezes Towarzystwa

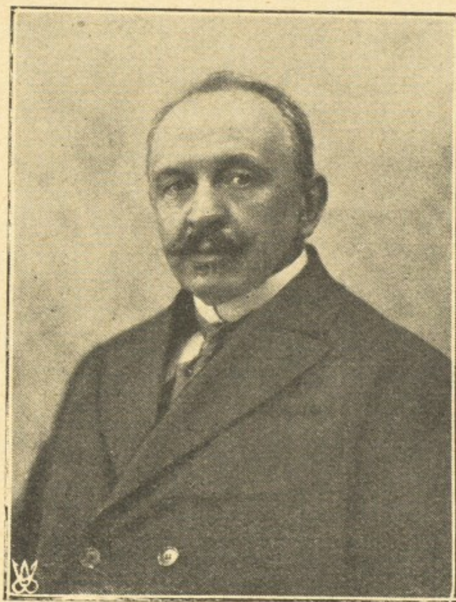


Kazimierz Kosiński, Członek Zarządu Towarzystwa

— W działalności instytucji — mówi nasz informator — zauważyć można w ostatnich latach gwałtowne zacieśnianie się: zmniejszono ilość wydziałów z 15 do 5, a zakładów dobroczynnych z 60 do 12. Skasowano tanie kuchnie dla inteligencji, zupę rumfordzką i porady lekarskie dla biednych, zrzeczono się czytelń Towarzystwa darmo na rzecz czytelń powszechnych z bogatemi księgozbiorami, zaniedbano prace kulturalne, prowadzone w Gościeradowie w szlachetnem zrozumieniu intencji testatora, wprowadzono zmiany w ustawie, bynajmniej nie udoskonalające organizacji. Pozatem zamało starania poświęca się zbieraniu funduszów w Warszawie i urządzaniu różnych imprez, co czynią inne filantropijne instytucje, jak Lisków, Sierocińce i t. p. ze znaczną korzyścią dla siebie. O wydaniu Pamiętnika Towarzystwa i zwołaniu pokrewnych instytucji celem ustalenia wspólnej platformy działania zaprzestano myśleć. Nie wspominam już obszerniej o niefortunnym pomyśle przeniesienia sierot chłopców do zupełnie nieodpowiedniego lokalu w Karolinie, czemu na szczęście zapobiegł zasłużony ówczesny prezes wydziału sierot, p. St. Kleczkowski, o próbach usunięcia godeł religijnych i narodowych z sali posiedzeń, a sióstr miłosierdzia ze szpitala w Gościeradowie.

Wszystko razem tworzy niezbyt pomyślny obraz obecnego stanu Towarzystwa. Instytucja odgrywa jednak w życiu stolicy zbyt doniosłą rolę, by można bez poważnej troski patrzeć na jej zachwianie się. Społeczeństwo, które przez długie lata podtrzymywało jej byt swą ofiarnością, znajdzie zapewne i dzisiaj środki, by z powrotem naprowadzić instytucję na drogę pomyślnego rozwoju, by zjednoczyć pod sztandarem „Res sacra miser" zastępy wytrwałych, chętnych i świadomych celu pracowników.

I. St.



Jan Sabierański, Wice-Prezes Towarzystwa



Stanisław Kleczkowski, Prezes Wydziału Sierot

SENTYMENTY

IV. TELEFON.

Nachylona jestem nad matową czarką i piję Twój głos. Jak uroczysty, ważny toast, piję go stojąco. Poza brzeg strugą drogocenną płyną słowa, szybkiemi kroplami płyną znaczeń, Tobie i mnie zrozumiałych. Spiesz się! Anuż wpadnie, jak mucha w złotą ciecz miodu, obcy, nieznośny głos uprzykrzony? Anuż na drutach rozciągniętych między dachami osiądzie złośliwy chochlik okrakiem i wtargnie nieprawdopodobnym nonsensem w ważniejszą od życia rozmowę? Każda rozmowa z Tobą jest ważniejsza od życia. Na oczkach sieci Twoich słów zatrzepocze czasem daleko, nieznacznie, pobrzęk jakichś rozmów, może niemniej komuś ważnych, jak nasza: podkład aksamitny pod szalony haft naszych słów. Mam Ci tyle do powiedzenia! a boję się uronić jedną sylabę Twoją, więc nie przerywam i nadaremno oboje czekamy na pytania, na odpowiedzi, na logikę zdań. Tylko mi serce coraz szybciej bije zdyszane, zgonione chwytaniem słów. Upijam się winem z czarnego kieliszka. Wydaje mi się czasem, że słyszę w pobliżu Ciebie wyraźny, stłumiony nieobliczalną odległością, chrzęst sukni kobiecej, albo czuję jakiś uśmiech, który do Ciebie się zwraca, tuż przy aparacie, albo że słuchawka leciutko zadrżała w Twojej dłoni, bo właśnie się położyła na niej filuternie, mniejsza od Twojej, lecz nie tak biała dłoń. Serce mi coraz szybciej bije. Nie spiesz się! To na inną dłoń zapewne położyła się dłoń czyjaś i inny uśmiech komu innemu wtórował przy aparacie i inna suknia zaszumiała w czyjemś pobliżu grzechem ——— poco jest tak męcząco zaludniony świat i poco tak chłonna słuchawka!? I poco tak exkluzywne moje serce? Bije ono coraz szybciej, w głowie mi się kreci. Wino jest mocne. Nie spiesz się! Kiedyż Ci zdołam powiedzieć o odkryciach, które poczyniłam w Tobie i w mojej miłości?! Dwanaście godzin rozłąki, Kochany, to szmat czasu! Alboż my wiemy, czy o wiele dłużej kształtowała się historja Egiptu, widziana z odskoczni romansu Faraona?! — Przypuśćmy: szalonej idylli Thoutmesa i królewnej Tii? Nie spiesz się! Oni się też nie spieszyli i dlatego są wieczni. Z matowym kieliszkiem słuchawki w reku, wciąż piję stojąco złote wino Twoich słów. Toast niewiarygodnie ważny. W głowie mi się kreci i dlatego może wydaje mi się nagle, że kieliszek wypiłam już do dna. Niema już nic, żadne młode wino nie dzwoni, musujące, o jego brzeg.

Trącam matową ściankę niespokojnie — — wołam Cię raz poraz, a potem stoję długo zmartwiała, z beztreściwą czarką w dłoni.

V. RĘCE.

Bruksela. Lever House. Szum głosów, programów, staniolu i strojonych instrumentów. Zwłaszcza kapie, jak z rynny, od czasu do czasu, jeden uparty ton wiolonczeli. Ekran lśni zbielałą źrenicą. Ty mówisz:

— — — Kto to uczył? Haber? czy Kuehne? że oko umarłe zachowuje na siatkówce obraz ostatni, najbardziej wstrząsający, leżący na osi konającego spojrzenia? Optogram jest pogrobnem świadectwem. Spójrzmy pod powiekę ekranu i zobaczmy, co zachował?

A ja dodaję, nie myśląc o tem, co mówisz:

— — — Ile rzeczy jest godnych pamięci! Przecież ten sam wdzięk ma Dolores del Rio, co długogoniasty Bimbo z Changa...

Relatywizm nadważności unosi się nad nami milczącym argumentem, również szum głosów, programów, staniolu i ——— wciąż — — ów jeden uprzykrzony, beznadziejny ton wiolonczeli. Ręka Twoja, przewiązana taśmą zegarka, spoczywa na oparciu krzesła, z rzędu będącego przed nami. (Odkąd przenieśliśmy zegarki ze stołów i kieszonek na nasze nieopczytalne przeguby, zaczęły te zegarki coraz rozmaiciej chodzić, po falistej linji rąk, które bywają gwałtowne, nerwowe, lub ślamazarne. Życie biegnie więc nierówniejsze obecnie i szybsze. Zindywidualizowany zegarek zmienił tryby czasu...). W nagłem zciemnieniu sali widzę tylko plamę Twojej ręki. Ale powoli zaludnia się ekran i ożywia. Film jest historją właśnie dwojga rąk. Lon Chaney zamordował kogoś przed laty i ma znamię na dłoni. Aby zatrzeć za sobą kryminalny ślad, wstępuje do cyrku jako „człowiek bez rąk". Nikt nie wie, że on pod fiszbinami gorsetu ma wbandażowane ręce: pyszne, muskularne, samcze, chwytliwe ręce. Nie wie o tem także mała cyrkówka, Joanna Crawford, która w jego blizkości codziennej wyrasta na śliczną dziewczynę. Wie tylko, że on jeden jedyny mężczyzna w całej republice cyrkowej nie sięgnie po nią brutalnie rękami, że z cieniów kulis nie wysuną się nigdy jego lepkie, nieznośnie łapczywe palce. Ręce jej ojca przedstawiają się wyłącznie, jako dzierżycielki kańczuga. — Joanna jest bita i ciągana za włosy temi ojcowskiemi rękami. Inni mężczyźni chwytają przy każdej okazji jej wątłe ramiona, głaszczą obeżywie jej szyję, przyciągają plugawie ku sobie. Słowem: ręce samca stają się dla niej synonimem brutalności, obrzydliwości i zła. Rozmyśla nad tem Lon Chaney. Ponieważ jego rzekome kalectwo jest tą jedyną, anormalnie w nim uwielbianą przez Joanną właściwością — — ponieważ niema ofiary, której by Lon Chaney nie poniósł, aby posiąść Joannę i mieć ją przy sobie na zawsze, więc postanawia zamputować sobie obie ręce. A kiedy wraca po operacji do cyrku, zastaje Joannę w gibkich, stalowych, muskularnych ramionach atlety.

— — — Patrz, jakie on ma cudne ręce... — powiada Joanna.

Ja patrzę na plamę Twojej białej, nierasowej, lecz pięknej ręki na krześle. I chociaż Cię nie kocham — — jeszcze, czy już — — nachylam się ku tej zimnej plamie i, delikatnie, z nagłą rozpaczą, przyciskam do niej usta.

VI. OWOCE.

Bardziej mnie wzrusza osobiście cichutki dźwięk różańców w kaplicy, w rękach pomarszczonych, niźli tryumfalny brzęk łańcuchów we wściekłych windach elektrycznych: też różańce, kabiny zdrowasiek żelazne, na łańcuch nanizane, przesuwane ostremi palcami współczesności. Mnie osobiście bardziej wzrusza psychologja owocu, niźli mechanizm genjalnego motoru, choć nie wiem właściwie, co jest: *Ja i nie ja*. Wszystko się dzieje i mieści w obrębie mojej wewnętrznej, czy zewnętrznej płaszczyzny, mojej jawnej czy tajnej istoty. Nie jest niemoje krwiożerstwo sadystów, ani marzenia niewinności, ani szał extazy religijnej, czy najstraszliwsze bluźnierstwo niewiary, ani mord, ani cnota, ani rączość konia, tchórzliwość małpy, tkliwość psa, niedostępność kota i soczystość owocu. Stąd tak ciężko znoszę odpowiedzialność za ową kolektywność społeczną we wszelkiej zbrodni dokonywanej (sąd, kara śmierci, prawo wojny!). ...Stąd nieruchomieją moje oczy czasami, niespokojne, gdy widzą obieranie pomarańczy. — Uważałeś, jaką twarz wymowną mają owoce? Jak bardzo milczącem i nieprzejednanem jest jabłko? Prawda? Gruszka jest płaczliwa, sokiem sentymentalnym się zalewająca o byle co. Pomarańcza jest zgryźliwa, ale przytem pedantka. Jeśli już — — powiada — — to na równe części. Kwaśna teorja komunizmu, która prowadzi do unicestwienia. Mandarynka jest śmiesznie bezbronna, skwapliwie się oddająca. Mandarynka jest jak kobieta, która nie miała powodzenia u mężczyzn, więc jeśli się jaki przytrafi, to bez wyboru, bez wahania pada mu balsamicznie w ramiona. Orzech stracił fizjognomię. Orzech jest już zabytkiem. Patrzy zgrzybiale i bezosobowo z wyżyn tysiącleci na dzieje fruktessencyjnych światów. Pachydermem jest we wszystkich swoich odmianach, najstarszych, jak kokos, i najmłodszych, jak leszczyna. Ananas ma mięso człowieka, tkanki i włókna podobne do jego tkanek i włókien. Tylko, że ma duszę piękniejszą i lepszą: *Aromat*. (Owoc bowiem nie jest futerałem na nasienie kwiatu, nie jest spichlerzem jego odrodzeń — — — owoc jest solidyfikacją aromatu kwiatów).

Marja Jehanne-Wielopolska

Z WYSTAW WARSZAWSKICH





Gustaw Pilecki Photo-Plat *„Portret"* *Ludomir Sleńdziński* *Portret*



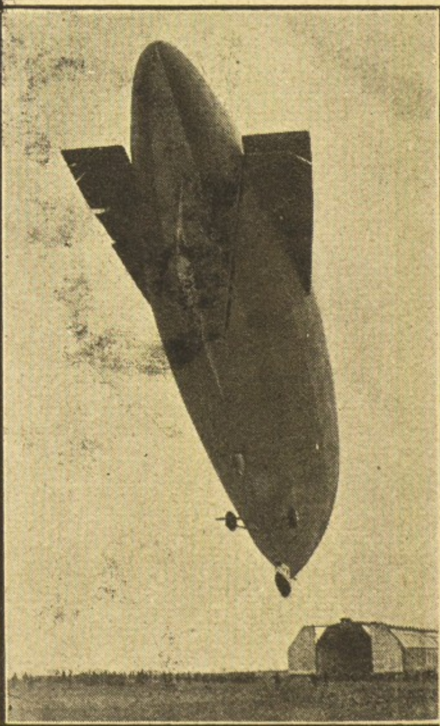
(Z salonu Cz. Garlińskiego) *„Przyjdź Królestwo Twoje"*



Gen. Nobile, dowodzący statkiem powietrznym „Italia“, wskutek burz wylądował w Słupsku



Powitanie gen. Nobile przez władze niemieckie

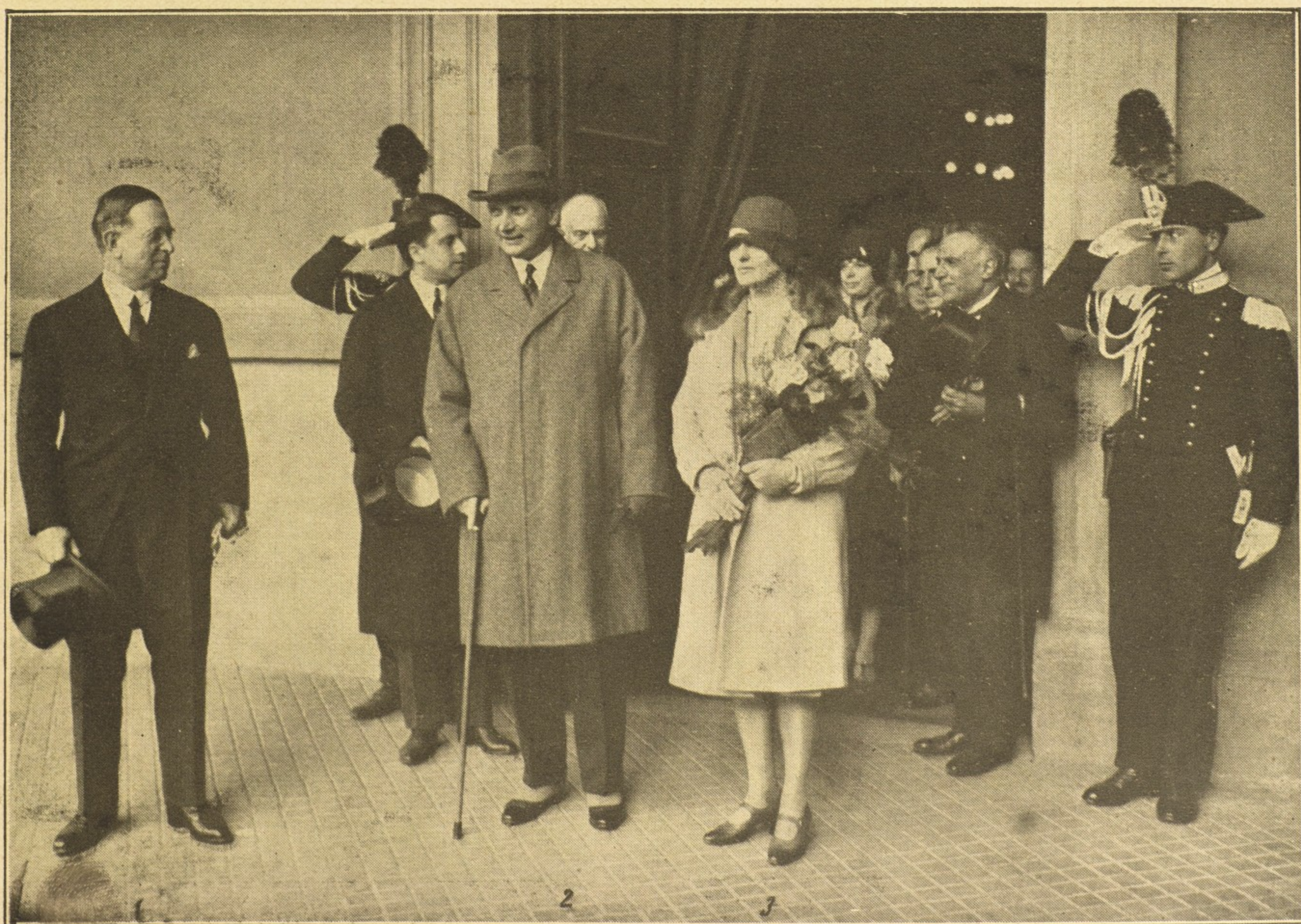


Statek powietrzny „Italja“ Długość statku 106 m. wysokość 24.30 m.

Fot. „Wide World Photos“



Składanie wieńca na grobie „Nieznanego Żołnierza“ w Rzymie. 1. Min. Zaleski, 2. Min. Maioni, poseł włoski w Warszawie, 3. p. Szumlakowski z M. S. Z., 4. Leon Chrzanowski, przedstawiciel Pata, 5. p. Chałupczyński, I sekretarz poselstwa w Rzymie



Powitanie na dworcu ministra Zaleskiego, 1. poseł włoski Maioni, 2. minister Zaleski, 3. pani Zaleska

PODBÓJ ATLANTYKU: ZAŁOGA „BREMEN“ WYLĄDOWAŁA W „GREENLY ISLAND“



M. Fitzmauritze, irlandczyk, drugi pilot



von Hünefeld, mechanik



Pułk. Köhl, niemiec, pilot, który prowadził „Bremen“

Karol Lindberg, znakomity lotnik amerykański, w towarzystwie posła chińskiego w Waszyngtonie: po podboju Atlantyku urządza loty propagandowe

Fot. Wide World Photos

III KONGRES ZWIĄZKÓW AUTORSKICH.

Doroczny zjazd przedstawicieli związków pisarzy dramatycznych całego świata tym razem odbył się w Berlinie. Obrady trwały całych dni dziesięć. Jeśli uchwalone wnioski zostaną mądrze i energicznie wprowadzone w życie, kongres berliński będzie miał duże znaczenie.

Trzy sprawy głównie zajmowały uczestników zjazdu.

1) Zmiany w Konwencji Berneńskiej, które mają być przedstawione na kongresie w Rzymie.

2) Kwestje, związane z przekładami i tłomaczeniami.

3) Ułatwienie pisarzom dramatycznym dostępu do teatrów cudzoziemskich.

Dwa ostatnie tematy były przedmiotem szczególnie ożywionych dyskusji. Zrozumiano nareszcie, że zły przekład, to zbrodnia, popełniona na dziele i na jego twórcy. Na rynku międzynarodowym handel sztukami teatralnemi przypomina do pewnego stopnia handel żywym towarem. Pośredników, a nawet często i dyrektorów nic nie obchodzi wartość artystyczna utworu: idzie im tylko o to, by zeń dla siebie jak największy zysk wyciągnąć. Autor nie wie, kto jego sztukę tłomaczy, gdzie będzie grana, czy będzie miała odpowiednią reżyserję i obsadę. Wszystko to dotąd odbywa się zazwyczaj po za jego plecami. Pośrednik stara się wyciągnąć jak najwyższe komisowe i nic więcej go nie interesuje. Dyrektor teatru pragnie, aby przekład kosztował go najtaniej i powierza go tedy swoim krewnym, przyjaciołom, czasem sam podejmuje się zadania. Cóż dziwnego, że w takich warunkach nieraz utwory wielkiego talentu w przekładach zatracają całkowicie swe wartości.

Ów element handlarski czyni również, że na międzynarodowym rynku teatralnym powodzeniem cieszą się utwory, pozbawione głębszych walorów, ale zręcznie i zabiegliwie narzucone przez agentów, którym wszelkie skrupuły artystyczne są zgoła obce. Te zwłaszcza narody, których język nie posiada światowego rozpowszechnienia, są upośledzone, ze swą produkcją teatralną nie mogą wyjść po za granice swego kraju.

Uchwały kongresu berlińskiego mają zapoczątkować akcję zaradczą. Wiec przedewszystkiem ustalono, że aby dokonać dobrze przekładu sztuki teatralnej, nie wystarcza znajomość języka, w którym sztuka została napisana, oraz języka, na który ma być tłomaczona. Trzeba jeszcze znać język sceniczny, trzeba mieć wrodzone poczucie efektów słowa i dźwięku. Powiedziano więc jasno i wyraźnie, że dobrym tłomaczem czy adaptatorem sztuki teatralnej może być tylko autor dramatyczny. Dalej postanowiono, że wybór tłomacza winien być zawsze przedstawiany do zatwierdzenia autorowi. Przy każdym związku tworzone będą biura informacyjne i przekładowe. Tłomacz nie ma być płacony ryczałtowo przez dyrekcje teatralne, lecz ma uczestniczyć w tantjemie. Będzie on z ramienia autora, jako jego zastępca, czuwał nad wystawą i obsadą sztuki.

Jeśli te uchwały będą zrealizowane, skończy się wreszcie bezceremonjalność, z jaką teatry całego świata traktowały autorów cudzoziemskich. Związki autorów dramatycznych wszystkich krajów, łącząc się w mocną organizację światową, staną się wobec dyrekcji teatralnych siłą, której nie będzie można lekceważyć. Tembardziej, że przy każdym związku mają być tworzone agencje, pozostające pod jego bezpośrednim nadzorem i kontrolowane przez Federację Międzynarodową, a które to agencje będą reprezentować wszystkie inne związki, będą zajmować się umieszczaniem sztuk, wyborem tłomaczów, zawieraniem kontraktów i inkasem tantjem. W zeszłym roku, na Kongresie Rzymskim, przyjęto formułę, że autorzy zagraniczni winni być w tantjemach zrównani z autorami miejscowymi.

Tu dodać należy, że tantjemy, przyjęte w Polsce, są stosunkowo niskie. W Paryżu wynoszą one 12—15 proc. Nasze teatry subwencjonowane winnyby pierwsze wystąpić w tej mierze z inicjatywą podwyżki. Autor dramatyczny polski dzisiaj nie jest w stanie wyżyć ze swych dochodów teatralnych, nawet w okresie największego powodzenia. Magistraty fundują nagrody literackie, a równocześnie obcinają literatom ich stałe zarobki. Autor polski za czasów rosyjskich, w razie powodzenia sztuki otrzymywał prócz zwykłych 10 proc. — dodatkową premję w stosunku 2 proc. — Conajmniej należałoby tę premję jak najrychlej przywrócić.

Federacja Związków Autorskich, po żmudnych trudnościach organizacyjnych, wchodzi wreszcie na drogę właściwą. Spotka się na niej bezwątpienia ze znacznemi trudnościami. Zarówno agenci, jak i dyrektorzy teatrów, przyzwyczajeni do nieliczenia się z autorem, będą usiłowali bronić swego ustalonego przez obyczaj bezprawia. Trzeba być przygotowanym na walkę, na wybiegi, na intrygi. Lecz ostateczne zwycięstwo musi zostać przy twórcach. Albowiem w całym świecie zwycięża idea, że własność intelektualna winna mieć takież same podstawy, jak własność materjalna. W Hiszpanji utwory literackie przechodzą na własność publiczną dopiero po 80 latach od dnia śmierci autora. U nas, i w większości innych krajów termin ten określony został na 50 lat. W Niemczech tylko obowiązuje jeszcze okres 30-letni, ale pisarstwo niemieckie prowadzi obecnie uporczywą kampanje, celem przedłużenia tego okresu do lat 50. Wyzysk, którego ofiarą padał pisarz i artysta, musi wreszcie ustać. Pisarze wszystkich krajów podają sobie wzajem dłonie, zobowiązują się do solidarności wobec tych, co ich dotąd tak często krzywdzili:

— Precz z rękoma!

Prócz wielu innych kwestji, które poruszono na kongresie berlińskim (delegacja polska, składająca się z pp. Włodz. Perzyńskiego, Wacł. Grubińskiego, Kaz. Wroczyńskiego i niżej podpisanego, brała stały udział w dyskusjach), burzliwe zainteresowanie wywołała sprawa stosunku reżysera do autora. W ostatnich latach i w pewnych nowego typu teatrach poczęły się ujawniać chroniczne objawy megalomanji reżyserskiej. Reżyser jął uważać autora za *quantité negligeable*, za dostawcę wątku dla jego „genjalnych", reżyserskich pomysłów. Reżyser jął rościć sobie prawa do własności takiego lub innego ujęcia sztuki, zapominając, iż jego zadaniem winno być jak najgłębsze wniknięcie w intencje autora, jak najwnikliwsza realizacja zamysłów i pomysłów autora. Oczywiście niektórzy z tych ambitnych reżyserów zaczęli wnet (nie u nas, lecz zagranicą) domagać się udziału w tantjemie. Kongres berliński odpowiedział uchwałą, że praca reżysera winna być podporządkowana wskazówkom autora i że reżyser z tego tytułu nie może sobie rościć żadnych praw własnościowych.

W następnym feljetonie postaram się zobrazować bezpośrednie wrażenie z przebiegu kongresu i z pobytu w Berlinie.

Stefan Krzywoszewski

Polski Instytut Bibljograficzny

Jak wiadomo, lada dzień rozstrzygnie się sprawa budowy Biblioteki Narodowej, wielkiej instytucji oczekiwanej od pierwszych chwil odzyskanej niepodległości. W dniu 24 lutego b. r. p. Prezydent Rzeczypospolitej podpisał rozporządzenie, ustanawiające Bibliotekę Narodową, jako instytucję państwową, podległą Ministrowi W. R. i O. P.; następnie zaś w dn. 6 marca r. b. p. Prezydent podpisał nowe rozporządzenie, które daje pierwsze podstawy finansowe nowej instytucji, albowiem poleca zrealizować na gotówkę cały majątek Skarbu Narodowego, gotowiznę zaś uzyskaną z tej realizacji przekazać w całości na rzecz Biblioteki Narodowej. Ze źródła tego na budowę Biblioteki Narodowej wpłynie około 2 miljonów złotych.

Jednocześnie p. Stefan Demby, naczelnik Wydziału Bibliotek w Ministerstwie W. R. i O. P. gromadzi skwapliwie zbiory książkowe i graficzne dla przyszłej Biblioteki. Gromadzenie to odbywa się systematycznie od lat dziesięciu. Budżet na zakupy jest jeszcze bardzo niewielki (200.000 zł. na rok bieżący), ale wpłynęło już około 500.000 tomów z różnych źródeł: bibljoteka Rappelswilska (60.000 t.); zbiory po J. I. Kraszewskim (11.000 sztychów, korespondencja, manuskrypty etc.); biblioteki: Lelewela, Batignolska, Wersalska, Tow. Demokratycznego; dzieła obce wybrane z Bibljoteki Polskiej w Paryżu (20.000 tomów); 14.000 rękopisów z Biblioteki Załuskich, odebrane od bolszewików; zbiory S. Smolikowskiego (35.000 tomów); biblioteki: Chłędowskiego, Ponińskich, Korzeniowskiego; kolekcja dzieł i rękopisów Wrońskiego etc.

W chwili, gdy biblioteka zostanie otwarta, podstawowy jej majątek będzie tak wielki, że odrazu stanie w rzędzie najpoważniejszych bibljotek w Europie. A to przecież początek zaledwie.

Jednocześnie p. S. Demby organizuje przy Bibliotece Narodowej olbrzymi warsztat pracy pomocniczej, jakim niewiele bibliotek publicznych na świecie poszczycić się może. Chodzi mu o stworzenie „Instytutu Bibljograficznego", który każdemu przyszłemu pracownikowi Biblioteki udzieli informacyj o *wszystkich* pracach polskich, dokonanych dotychczas w przedmiocie, który go interesuje. Dla Instytutu Bibljograficznego zebrano już dotychczas, pod kierunkiem p. S. Dembego, 800.000 tytułów dzieł polskich oraz studjów po czasopismach rozproszonych. A jest to dopiero zaczątek olbrzymiej pracy, która ma ogarnąć treść *wszystkich czasopism* perjodycznych, nie wyłączając dzienników.

Statut Instytutu Bibljograficznego przewiduje takie jego zadania:

Inicjowanie i prowadzenie wszelkich prac, wchodzących w zakres bibljografji wytworów pisma, druku i grafiki, a zwłaszcza:

a) ułożenie całkowitej bibljografji druków nieperjodycznych i perjodycznych polskich i Polski dotyczących z uwzględnieniem zawartości druków perjodycznych;

b) prowadzenie i publikowanie bieżącej rejestracji bibljograficznej i statystyki druków;

c) ułożenie i prowadzenie centralnego katalogu bibljotek polskich w zakresie wytworów pisma, druku i grafiki;

d) udostępnienie materjału zebranego badaczom i uczonym;

e) prowadzenie badań i wydawanie dzieł z zakresu bibljografji, księgoznawstwa i bibliotekoznawstwa;

f) prowadzenie biura informacyjnego z zakresu bibljografji i bibljotekoznawstwa;

g) gromadzenie materjałów, dotyczących historji i stanu obecnego przemysłu wydawniczego, t. j. księgarstwa i grafiki, introligatorstwa i t. p.;

h) prowadzenie i popieranie badań nad warunkami i rozwojem czytelnictwa;

i) popieranie wysiłków instytucyj i osób w zakresie badań bibljograficznych i księgoznawczych, oraz

j) dążenie do wprowadzenia nauki o książce do programów zakładów naukowych różnych stopni.

W taki sposób zorganizowany Instytut będzie dla każdego pracownika niesłychaną oszczędnością pracy. Ileż to trudów ponieść nieraz musieli badacze naukowi jakiejkolwiek dziedziny, gdy chcieli się zapoznać dokładnie z dotychczasową „literaturą przedmiotu"! Z chwilą powstania Instytutu Bibljograficznego te trudy będą zbędne: w przeciągu kilku minut pracownik otrzyma wykazy prac potrzebnych. „Instytut Bibljograficzny" stanie się wielkiem dobrodziejstwem dla naszych uczonych i przyczyni się niezmiernie do rozwoju naszej kultury.

L.

PRZYJAZD AFGAŃSKIEJ PARY KRÓLEWSKIEJ DO WARSZAWY



Amanulah, emir Afganistanu, z małżonką Surra'yą przyjechał do Warszawy

Fot. Londyński

WYSTAWA GRAFIKI CZESKIEJ W WARSZAWIE



Ferdisz Dusza, artysta-malarz czechosłowacki, którego wystawa drzeworytów w Zachęcie wzbudziła powszechny zachwyt.

Ś. p. Henryk Melcer

(1869 + 1928)

Ze śmiercią Henryka Melcera ponosi muzyka polska stratę niepowetowaną. Nie mamy dziś pośród muzyków naszych artysty, któryby jednoczył w swej osobie tyle walorów wszechstronnych, połączonych tak szczęśliwie z wysokiemi zaletami działacza i organizatora.

Jako muzyk, dyrygent, pianista, kompozytor, pedagog i teoretyk w jednej osobie, nie miał u nas Melcer równego. Wszechstronność Jego płynęła z racjonalnego umiłowania muzyki, oraz ze studjów przeprowadzonych najgruntowniej w wielu kierunkach złożonego fachu muzycznego.

We wszystkich najważniejszych dziedzinach muzycznego fachu, Melcer zasłużył się wybitnie kilku pokoleniom młodzieży, które wychował w Polsce, zjednał sobie głęboką miłość, jako niezastąpiony u nas wykonawca Mozarta, należy



Ś. p. Henryk Melcer.

mu się wdzięczność najważniejszych naszych ośrodków muzycznych, jak Lwów, Warszawa, Kraków, gdzie uczył, lub obejmował najtrudniejsze działalności, zazwyczaj w najcięższych warunkach, czyto kryzysu ekonomicznego, czy politycznego.

Dodajmy do tych zalet świetnego pianisty, wybornego kompozytora, wytrawnego pedagoga, czujnego i subtelnego dyrygenta zalety świetnego pracownika, o ile chodzi o prowadzenie wielkich instytucyj muzycznych, czy to operowych, koncertowych, czy pedagogicznych, jak ostatnio Konserwatorjum w Warszawie.

Z tego co wyżej powiedziano mógłby ktoś sądzić, że wielostronność tego rodzaju musiała jednak choć częściowo szkodzić tak rozmaitym działalnościom zgasłego Muzyka, względnie odbijać się na jego specjalności, jaką był niewątpliwie fortepian. Otóż właśnie, — co zadziwia, gdy studjujemy karjerę zaiste wyjątkową Melcera, — mimo różnolitości sprawianych fachów w każdym z osobna zawsze celował niebywałą sumiennością oraz wielkim spontanicznym talentem.

Jako pianista po studjach u Strobla w Warszawie, pracował u Leszetyckiego, wybijając się na czoło uczniów sławnego pedagoga. Zajmował później wybitne stanowiska, jako profesor mistrzowskiej klasy we Lwowie, w Wiedniu, wreszcie w Warszawie. Gra Melcera, jako solisty, nie zmierzała nigdy efektami wirtuozerji do zdobywania t. zw. szerokiej publiczności. Podporządkowywał się On zawsze odtwarzanemu kompozytorowi, osiągając właśnie dzięki temu najpiękniejsze wyniki, zwłaszcza w Mozarcie. Jako szopenista wybitny celował nietyle bujnym romantyzmem, co objektywnością i męską powagą w odtwarzaniu genjalnego Fryderyka.

Najlepsze kompozycje Melcera to chyba bezsprzecznie dwa wielkie koncerty fortepianowe z orkiestrą (e-moll i c-moll, — nagrodzone na konkursach Antoniego Rubinsteina w Petersburgu i Paderewskiego w Lipsku). Można bez żadnej przesady powiedzieć, że tak pod względem fortepianowego partu, jak całości kompozycji koncerty te to najlepsze dzieła, jakie posiadamy w literaturze fortepianowej po Szopenie. Tem dziwniejszą musi się wydać rzeczą, iż tak rzadko, lub prawie wcale nie są grane przez naszych pianistów, oraz, że nie wykonujemy koncertów tych na naszych występach muzycznych propagandowych. Stałe ogrywanie przez naszych pianistów przy tego rodzaju występach koncertu f-moll Szopena mija się z celem, tembardziej, iż koncert ten znany jest przecie wszędzie w wykonaniu istotnych światowych mistrzów.

Prócz koncertów utrzymają się z pewnością w literaturze świetne transkrypcje Melcera z Moniuszki („Prząśniczka", „Stary Kapral", „Wiosna" i „Znasz-li ten kraj").

Przechodząc od prac kompozycyjnych do zasług na polu muzyki operowej i symfonicznej, bez przesady powiedzieć możemy, iż ś. p. Henryk Melcer znajdował się zawsze tam, gdzie było najtrudniej i wszędzie, gdzie był, zakładał podwaliny pod szerokie rozumienie i odczucie muzyki w najlepszem tego słowa znaczeniu.

Był dyrektorem Filharmonji we Lwowie, dyrygentem opery w Warszawie, dyrygował w warszawskiej Filharmonji, wprowadzając tu pierwsze oratorja („Requiem" Mozarta, „Pory Roku" Haydna, „Błogosławieństwa" C. Franka).

W dziedzinie pracy pedagogicznej na wysokiem stanowisku jedynego w Polsce konserwatorjum muzycznego o poważnym programie jest dotąd niezastąpiony. Był on pierwszym dyrektorem autonomicznym z wyboru, — wyboru tego nie zawiódł ani na chwilę, w najcięższych czasach walcząc szlachetnie o prawa tej uczelni i jej najwyższy poziom artystyczny.

Mimo wielkiego talentu, doświadczenia i wiedzy, Melcer nie uznawał w sztuce ani rutyny, ani rangi. On to właśnie był najgorętszym orędownikiem młodych i niejeden z najwybitniejszych dzisiejszych kompozytorów polskich ma wiele, wiele ś. p. Melcerowi do zawdzięczenia.

Owa pobłażliwość dla młodych, ofiarność i zrozumienie płynęła z wysokiego pojęcia, jakie miał ś. p. Melcer o obowiązkach obywatelskich artysty. Znakomity artysta ten był bardzo szlachetnym człowiekiem i wielkim patrjotą. Pamiętajmy przecież, że Melcer, w czasie nagonki na Polaków w Niemczech, aby przypadkiem nie brano go na estradach niemieckich za niemca, przybrał sobie nazwisko drugie o brzmieniu ściśle polskiem. Pamiętajmy, że jako laureat konkursu Rubinsteina wielkiemu wydawniczemu domowi rosyjskiemu Bielajewa, domowi, który w swoim czasie stanowił o wszechświatowej sławie kompozytora, — odmówił drukowania swych koncertów, aby nie wzięto ich w rozgłośnej firmie rosyjskiej za kompozycje autora rosyjskiego.

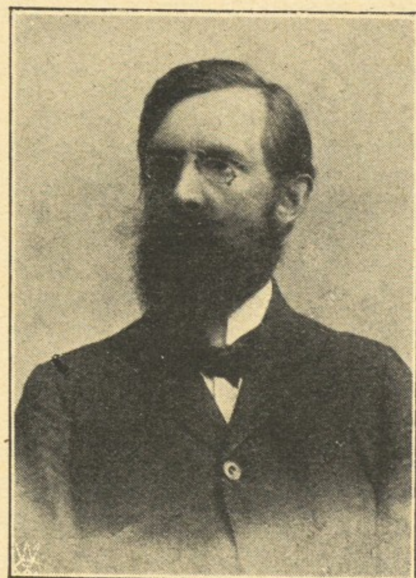
Pamięć tego znakomitego Artysty, wielkiego patrjoty i najzacniejszego człowieka powinien świat muzyczny uczcić nietylko jedną, czy drugą akademją, czy też wykonaniem tej lub innej części kompozytorskiego dzieła. Muzycy winni postarać się o wydanie drukiem orkiestrowych partycyj obu koncertów fortepianowych, o nowe piękne wydanie sonaty na skrzypce i fortepian, utrzymanej w tak pięknym polskim stylu, doprawdy perły w naszej muzyce kameralnej. Pamięć Mistrza winno zaś uczcić przedewszystkiem konserwatorjum warszawskie przez ufundowanie poważnego stypendjum imienia śp. Henryka Melcera.

Odchodzi od nas człowiek rzadkiej piękności i prostoty, artysta wielki a skromny, pełen najszlachetniejszych talentów i nieporównanej ofiarności.

Juljusz Kaden-Bandrowski.

Ś. p. WACŁAW WOLSKI

Był czas, że sonety Wacława Wolskiego drukowały prawie wszystkie pisma stołeczne. Przedostawały się one i do prasy prowincjonalnej. Szczególnie udatnie malował słowem pejzaż włoski. Ciche smętne, sentymentalne westchnienia pod-



Ś. p. Wacław Wolski

szyte były rubaszną gwarą wierszy satyrycznych, które konspiracyjnie drukował bez podpisu. Dopiero w „Robotniku" dawał „Chlaśnięcia" z otwartą przyłbicą, nie przebierając w słowniku, a chłoszcząc obłudę i narzekając na... dziurawe spodnie. Po wojnie znalazł się bowiem Wolski w niedostatku. Nie pomogła wytężona praca. Chwycił się nawet pracy dziennikarskiej. Bieda podkopała jego kruche zdrowie. Zmarł w 62 roku życia...

Cichy to był człowiek i rozkochany w pięknie. Niewielkie posiadał możliwości twórcze, służył jednak z oddaniem naszej kulturze poetycko - artystycznej.



Obraz trzeci: dekoracje i kostjumy pomysłu art. mal. J. Wodyńskiego Fot. J. Malarski

„Syrena“ w Operze

Na premjerze Opery baletowej Witolda Maliszewskiego p. t. „Syrena“ zdarzyło się raz, drugi, czwarty i dziesiąty, co się w gmachu Teatru Wielkiego, po za wyjątkowemi popisami gwiazd zagranicznych, od wielu lat nie zdarzyło: Publiczność cała (nietylko zawodowcy z galerji) biła frenetyczne oklaski.

Czy nagle okazało się, że mamy istotnie muzykalną publiczność, która ocenia pełną smaku, poprawności i techniki muzykę zasłużonego kompozytora Maliszewskiego? Czy może orkiestra operowa uzyskała nowe czarujące słuchaczów brzmienie? Czy może soliści roztoczyli przed słuchaczami nowe skarby swych głosów?

Ani jedno, ani drugie, ani trzecie. Nie mniej przeto w gmachu Teatru Wielkiego wydarzył się „cud“, a publiczność oceniła doniosłość wydarzenia: Powiało nowym duchem, zaszumiało nowością. Nowością, miłością pracy, ruchu, żywego tempa, niechęcią do starych schematów i nieznośnej potwornej rutyny operowo-baletowej. Cud ten zawdzięcza Teatr Wielki nowemu inscenizatorowi baletu, p. Parnellowi.

Artysta ten ożywił przedewszystkiem nasz korpus baletowy. Soliści choreograficzni i chórzyści baletu zaczęli się nareszcie ruszać z dużym nakładem energji mięśniowej, — oraz z poszukiwaniem symbolicznego znaczenia ruchu. Dzięki tej zasadzie widz ma nareszcie w produkcji baletowej to, co mu się słusznie należy: Popis sprawności fizycznej i syntetyczne dążenie do wyrazu plastycznej formy.

Nowa zasada ruchu odbiła się nader korzystnie na stylizacji barw, kostjumów, układu tańców. Zaczęto nietylko słodzić i przesładzać (jak dotąd) lecz nareszcie stylizować. Dzięki temu zobaczyliśmy cały szereg istotnych kreacyj tanecznych a tańce polskie w nowej, zaiste czarującej oprawie.

W niewspółmiernej do numerów i ustępów baletowych dysproporcji pozostawała operowa część dzieła, inscenizowana przez p. Popławskiego. Panował w niej dawny styl operowy, stwarzający pomiędzy baletami Parnella a częściami samej opery przedział jakichś dobrych poczciwych lat snu.

Muzyka Maliszewskiego (mimo niewiarygodnie licho skonstruowanego libretta) przez całe cztery akty utrzymuje słuchacza w napięciu. Dzieje się to nietyle może nawet dzięki polotowi natchnienia, ile z powodu solidnego, pełnego wiedzy i smaku przepracowania tematów. Maliszewski w odróżnieniu od rozpowszechnionych wśród młodego pokolenia sposobów, używa przy pracy muzycznej, prócz natchnienia jeszcze i wiedzy i wreszcie konstrukcji, tak w sensie harmonji, jak budowy poszczególnych fragmentów.

Jest więc w tej muzyce nietylko sam pęd, że tak powiemy, naturalny, lecz smak i kunszt, może naiwny, o ile chodzi o dramatyczny wyraz, zawsze jednak artystyczny wysoce, pełen życia i w ustępach tanecznych pełen niekłamanej suggestji ruchu. Ciąży jeszcze na Maliszewskim tradycja rosyjska, — lecz tradycja w najlepszym sensie tego słowa, t. j. tradycja tego wszystkiego, co muzyka rosyjska dobrego i żywego wprowadziła do muzyki europejskiej. Znakomity kompozytor symfonij i kwartetów, jakim jest Maliszewski, stawia na scenie swe pierwsze kroki. Świadczą one o rzadkiej wśród naszych kompozytorów kulturze muzycznej, pracy, woli twórczej, oraz o najwyższym poziomie szlachetnego rzemiosła muzycznego. Rzemiosła, bez którego poryw natchnienia przeradza się zawsze w bezładną gadaninę.

Maliszewski osiągnął w swej „Syrenie“ wielki sukces. Życzymy doskonałemu temu muzykowi lepszego librecisty i odpowiednich warunków do pracy, wedle naszego bowiem zdania, Maliszewski, jako pisarz sceniczny, może szczupły zakres naszych oper powiększyć o dzieła istotnej, nieprzemijającej wartości.

ikb.



ZE SPORTU.

Tydzień Sportowy.

Pogoń uparła się. — Tabela rośnie. — Tradycje Wołodyjowskiego zwyciężają. — Eksperyment nicejski. — Siedem „Korpusów" na meczu. — Sensacje z szerokiego świata. — Rokowania Zbyszko - Szteker.

Pogoń uparła się i koniecznie chce przegrywać, nawet z najsłabszemi drużynami ligowemi. Z drugiej znów strony kalejdoskop ligowy, a raczej wogóle piłkarski staje się coraz kapryśniejszy i barwniejszy. Okazuje się bowiem, że Warszawianka nie należy obecnie do najgorszych zespołów w lidze. Lecz czy ta poprawa dłu go patrwa? Na pozór ma się wrażenie, że zrobiła ona dość duże postępy od zeszłego roku. Wszystko przemawia za młodą drużyną. Szybka, dużo strzela i mocno. Gracze jej nie zdążyli się jeszcze zblazować. Natomiast z techniką i taktyką jest gorzej. Lecz jest to sztuka, której można się nauczyć.

Pogoń nie zrehabilitowała się po klęsce z Legją, chociaż spodziewano się tego ogólnie. Przyjechała bez dwóch zdyskwalitikowanych graczy pierwszej drużyny — (Batsch i Deutschman), z Wackiem Kucharem na środku pomocy. Przesunięcie najruchliwszego napastnika do pomocy nie pomogło, przeciwnie osłabiło atak, którego bezplanowość była wprost beznadziejna. Kuchar biegający i pracujący za całą drużynę wyczerpał swoje żelazne siły i po przerwie był zupełnie do niczego. Reszta graczy chaotycznie biegała po boisku. Gdy dodamy do tego brak treningu w biegu i startu do piłki, ogólną nieruchliwość i niemrawe, pozbawione ambicji statystowanie w najgroźniejszych momentach, to będziemy mieli całkowity obraz obecnego stanu Pogoni, obraz ponury i przygnębiający.

Trudno się zorjentować, co spowodowało tą nagłą ruinę znakomitej ongiś drużyny? Czy zblazowanie primadonn i zanik ducha bojowego, czy też kwasy i dąsy między poszczególnymi graczami.

Zdaje się, że żadnej z tych usterek nie brakuje w jedenastce lwowskiej. Wszystkiego po trochu i drużyna w oczach poprostu niknie, jako zbiorowa indywidualność piłkarska. Dziwi nas jednak, że zarząd klubu nie ma wpływu na swoich graczy. Klęski Pogoni kompromitują całe piłkarstwo lwowskie, przynosząc nie tylko moralne, ale i materjalne straty. Jeżeli tak dalej pójdzie, kibice przestaną chodzić na mecze z Pogonią.

A tu tymczasem tabela „rośnie" i trudno będzie później odrobić stracone punkty.

Twardy rzemieślnik ligowy, krakowska Wisła wypracowuje sobie z żelaznym uporem po dwa punkty w każdem spotkaniu. Jest to zadziwiająco równa, jak na nasze stosunki, drużyna.

Pięć pierwszych spotkań wygrała pod rząd z fantastycznie dobrym stosunkiem bramek 20 zdobytych i tylko 4 stracone.

Na drugiem miejscu, drugi rzemieślnik ligowy I. F. C. Widać jednak różnicę klasy, chociażby po wynikach: 5 gier — 9 punktów, 15 bramek zdobytych, 4 stracone.

Na trzeciem miejscu znalazła się nieoczekiwanie Polonia warszawska: 5 gier— 9 pkt., 13 bramek zdobytych, 5 straconych.

Cracovia rozczarowała wszystkich na meczu z Ruchem, przegrywając dosyć wysoko 4 : 1. Jest to do tej pory jedna z największych niespodzianek ligowych.

Tradycje Wołodyjowskiego ocknęły się nareszcie w naszych szermierzach. Mecz szermierczy Polska — Czechosłowacja przyniósł nam oddawna oczekiwane w tym sporcie zwycięstwo.

Na ogólną liczbę trzech konkurencji: florety, szpady i szable, wygraliśmy dwie, jedną przegrali.

We floretach pokonaliśmy czechów w stosunku 9 : 7. Dwa najlepsze wyniki osiągnęli Jungman (Czechosl.) — Laskowski (Pol.) 5 : 0 i Friedrich (Pol.) — Jungman (Czech.) 5 : 0.

W szpadach ulegliśmy czechom dość wysoko 11.5 : 4.5, przyczem najlepszym z polaków w tej konkurencji był Friedrich, który dwa spotkania wygrał, jedno przegrał, w jednem wyszedł na remis.

Drużyna polska zrewanżowała się za to w szablach, zwyciężając adnie 10 : 6.

Najlepsze wyniki osiągnęli Friedrich i Pappee, po trzy zwycięstwa i po jednej przegranej.

W ogólnej klasyfikacji Polska pokonała Czechosłowację, swoją najbliższą rywalkę w stosunku 2 : 1.

Był to już najwyższy czas. Za dużo przegrywaliśmy dotychczas w tym sporcie, mając doskonałe talenty i wielkie tradycje szermiercze.

Hippika nasza wyprawia dziwne sztuki. Drużyna polska nie zajęła do tej pory ani jednego pierwszego miejsca, chociaż dnie konkursów mijają błyskawicznie i kto wie, czy będzie jeszcze czas „odrobić" stracone nagrody.

Uprzedzano nas coprawda, że do Nicei w tym sezonie pojedziemy eksperymentować. Próby i doświadczenia są niezbędne w każdym racjonalnie rozwijającym się sporcie. Lecz jak do tej pory wszystkie kończą się fiaskiem.

„Świeże konie i młodzi jeźdźcy, Olimpjada za pasem, trzeba wyłowić nowe talenty i przygotowywać drużynę do najcięższego i najpoważniejszego spotkania, jakiem będzie Amsterdam".

Lecz czy to nie zapóźno trochę?

Jesteśmy pewni, że nasze władze hippiczne „wiedzą co robią". W każdym razie efekt wyników nicejskich zaniepokoił opinję sportową w Polsce, która przywiązuje wielkie nadzieje do tego sportu.

Powszechnie wiadomo, że na Olimpjadzie jedynie nasi jeźdźcy mają szanse na zajęcie pierwszego miejsca i zadokumentowania tem zwycięstwem udziału Polski w igrzyskach.

To też niepokój jest usprawiedliwiony. Jeżeli i oni zawiodą, wtedy zwątpienie w możliwości rozwojowe sportu polskiego ogarnąć musi nawet największych naszych, niepoprawnych optymistów.

Przynajmniej jedno zwycięstwo na olimpjadzie jest konieczne, chociażby dlatego, że podniesie ono zainteresowanie sportem w kraju.

W przeciwnym razie, ludzie będą się zniechęcać coraz bardziej. Najlepszym przykładem tych nastrojów (niesłusznych zresztą) była zima tegoroczna i nasze perypetje w St. Moritz.

Szeroka opinja żąda zwycięstw efektownych i jeżeli w ciągu szeregu lat nie otrzymuje ich, traci zaufanie i ostyga w zapa ach. W hippice musimy być pierwsi!

Na szerokim świecie sportowym dzieją się rzeczy „mrożące krew w żyłach". Nie należy tego brać dosłownie. W każdym razie Anglja dochodzi do przerażających cyfr publiczności na meczach piłkarskich

W ubiegłą niedzielę rozegrano na boisku Wembley finałowe spotkanie footballowe o puhar Stowarzyszenia Piłki Nożnej.

W meczu tym drużyna Blackburn Rovers pokonała Huddersfield Town, w stosunku 3 : 1. Dzięki temu zwycięstwu drużyna Blackburn wyrównała rekord zwycięstw klubu Aston Villa, t. zn. osiągnęła szóstą z kolei wygraną. Blackburu grała od samego początku bardzo pewnie. Huddersfield zdobyła goala na początku drugiej połowy.

A teraz te przerażające cyfry.

Jak podał Pat, meczowi przyglądało się podobno 300 tysięcy widzów!!

To nie są żarty. Trzysta tysięcy ludzi, to zdaje się więcej, niż cała ludność Lwowa, to siedem pełnych korpusów i jedna dywizja.

Nad tym oceanem widzów warto by się zastanowić.

Przecież oprócz potęgi konieczności wojennych, żadna siła ludzka nie potrafiła do tej pory skupić na zawołanie w jednem miejscu takiego mrowia ludzkiego!

Jedynie sport ma na tyle siły. To daje jednak dużo do myślenia...

Mecz zaszczycili swoją obecnością król, królowa, oraz książę i księżna Yorku. Anglja jest rzeczywiście nie tylko sportowym krajem, ale sportowem państwem!

Musimy przypomnieć znowu naszym czytelnikom, co się dzieje na olbrzymiej trasie (5400 km.) biegu przez kontynent U. S. A. z Los Angelos do New Yorku. Dotychczas przebyto 2540 km. w 42 etapach. Prowadzi obecnie włoch Gavuzzi, który „pokrył" ten dystans w 265 godzin i 45 minut.

Z 275 startujących bierze udział już tylko 80 uczestników.

Okazuje się, że nagroda 20 tysięcy dolarów ma dużo amatorów.

W innych sportach — rewelacje rodzinne. Na zawodach pływackach w Sala startowali bracia Borgowie, przyczem bieg 200 m. zakończył się niespodzianką, gdyż Ake Borg pokonał swego sławnego brata Arne Borga o... kilka centymetrów, w czasie 2 m. 30.4 sek. W Medjolanie, w biegu kolarskim dzieci na 3 km. zwyciężył ośmioletni E. Girardenga, syn słynnego „campionnissimo".

U nas tymczasem dwaj profesjonalni zapaśnicy Cyganiewicz i Szteker rozpoczęli walkę o swoje nadszarpnięte dochody z turniejów.

Rezultatem długich rokowań i licytowania się w ofiarności dla Pol. Kom. Olimp. ma być podobno gratisowy mecz na dochód P. K. I. O. między Zbyszkiem i Sztekerem.

Sprawa jest jednak bardzo skomplikowana. Zdaje się, że panowie ci nie porozumieli się jeszcze, kto ma być zwycięzcą...

R.

Rosnąca drożyzna artykułów pierwszej potrzeby a przedewszystkiem mąki i chleba kieruje powszechną uwagę ku rozwojowi naszych przemysłów spożywczych i systemów aprowizacji. Aby choć częściowo oświetlić te doniosłe problemy ekonomicznej gospodarki kraju, zamieszczamy poniżej kilka interesujących artykułów z tej dziedziny.

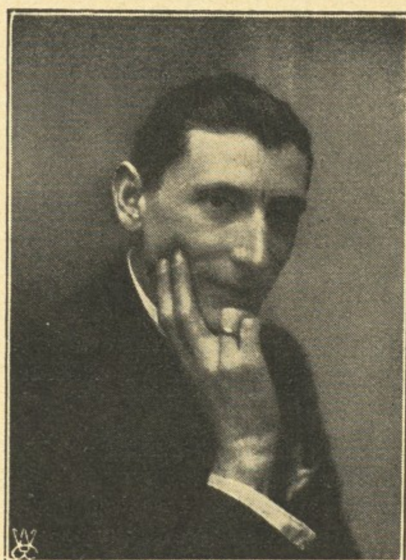
PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY W POLSCE

Przemysł spożywczy posiada w Polsce bardzo pomyślne naturalne warunki istnienia, gdyż większość jego działów może czerpać potrzebne surowce z wytwórczości krajowej, nie potrzebując uciekać się do przywozu materjałów surowych z zagranicy. Doniosłą rolę odgrywa również dalszy fakt, że znów większość gałęzi tego przemysłu znajduje dostateczne oparcie dla swego istnienia w konsumcji krajowej stale wzrastającej, co ułatwia tym gałęziom zdobywanie rynków zagranicznych, w celu rozszerzenia swojej wytwórczości.

Najważniejszą gałęzią polskiego przemysłu spożywczego, całkowicie opartą na krajowych surowcach, jest cukrownictwo. Produkcja cukru w Polsce znacznie przekracza zapotrzebowanie wewnętrzne, i produkt ten stanowi jeden z poważnych artykułów eksportowych. — Wprawdzie eksport ten, ze względu na silną konkurencję na rynku światowym, niezawsze się opłacał, co wpływało na konieczność utrzymywania ceny wewnętrznej na wyższym poziomie. Jednakowoż, ze względu na doniosłość, jaką posiada plantowanie buraka cukrowego dla kultury rolnej oraz ze względu na konieczność utrzymania w ruchu cukrowni, dostarczających pracy ludności wiejskiej, obniżenie produkcji cukru w Polsce było nie do pomyślenia. W ostatnich miesiącach osiągnięto porozumienie pomiędzy krajami produkującemi cukier, które zapewnia polskiemu cukrownictwu korzystną sprzedaż cukru na rynkach zagranicznych. — Fakt ten nie powinien pozostać bez wpływu na cenę wewnętrzną, a tem samem na wzrost spożycia cukru w kraju, co posiada doniosłe znaczenie społeczne.

Ten wzrost spożycia dawał się zresztą zauważyć i w ubiegłych latach, jakkolwiek pod tym względem Polska pozostaje jeszcze daleko w tyle w porównaniu z innemi krajami. Oczywiście, spożycie to odbywa się nietylko w postaci cukru, jako takiego, lecz pod najrozmaitszemi postaciami, gdyż cukier z kolei stanowi surowiec dla szeregu dalszych przemysłów, a przedewszystkiem cukierniczego, czekoladowego, produkcji przetworów owocowych i t. p. Spożywamy więc cukier w postaci najrozmaitszych słodyczy, stanowiących u nas często przedmiot zbytku, lecz uznanych zagranicą jako część składowa codziennego pożywienia, decydująca o zdrowiu i rozwoju ludzkiego organizmu. Niewątpliwie i u nas zajdzie pod tym względem zmiana poglądów, zwłaszcza, że w ostatnich czasach nie tylko zainteresowane przemysły, lecz i nasi hygieniści a nawet literaci prowadzą ożywioną a pożyteczną propagandę w tym kierunku.

Następnym z kolei przemysłem, ściśle związanym z produkcją rolną, jest przemysł gorzelniczy, dziś nieco słabiej rozwinięty, niż przed wojną, lecz wykazujący pewien postęp w poszczególnych latach. —



A. Siebeneichen, Nacz. Wydz. Handlu Wewn. M. P. i H. Fot. M. Fuks

Spirytus, produkowany przez nasze gorzelnie, stanowi podstawowy surowiec dla dalszych gałęzi przemysłu spożywczego, jakiemi są fabryki wódek i likierów i częściowo fabryki octu. Produkcja tych fabryk spotyka się z całkowitem uznaniem na rynku wewnętrznym a pozatem również, i to coraz bardziej, na niektórych rynkach zagranicznych, dzięki czemu rozwija się eksport polskich wytworów wódczanych.

Pokrewną gałęzią, acz opartą na zupełnie odmiennych surowcach, jest piwowarstwo. Mimo, że nie brak nam doskonałych gatunków piwa w Polsce, istnieje tu dość znaczny przywóz z zagranicy, co zresztą dałoby się również powiedzieć o wódkach i likierach. Natomiast eksport jest tu bardzo niewielki.

Znacznie większe znaczenie eksportowe posiada przemysł przetworów mięsnych, gdzie bardzo dobry rozwój wykazuje wywóz bekonów, wędlin, szynek i t. p., wyłączając jedynie ekstrakty mięsne, które w znacznym stopniu przywozimy z zagranicy.

Mało rozwinięty jest w Polsce przemysł konserw mięsnych, jak zresztą i konserw wogóle, a więc i rybnych, warzywowych i owocowych, które stosunkowo mało u nas są używane. W tej dziedzinie można przewidywać w przyszłości znaczny rozwój tembardziej, że już dziś produkty wytwórni polskich, szczególnie zaś konserw owocowych, ani trochę nie ustępują wyrobom zagranicznym. Podobnie brak nam suszarni warzyw i owoców.

Inaczej przedstawia się sprawa nabiału. Pokrywając całkowicie zapotrzebowanie wewnętrzne na masło i jaja, widzimy tu z roku na rok wzrastający wywóz, sięgający znacznych ilości. Wystarczy zaznaczyć, że w r. 1927 wywieźliśmy masła za 40 milj., jaj zaś za 170 miljonów zł. W tej gałęzi produkcji nie rozwiązaliśmy jeszcze sprawy wyrobu mleka skondensowanego, przywożonego już dziś w dużych ilościach z zagranicy, a które mogłoby stanowić artykuł eksportu z Polski.

Również nie posiadamy dostatecznie rozwiniętej produkcji sztucznych tłuszczów jadalnych, a więc margaryny, posługując się produkcją obcą.

Nie wspomnieliśmy dotychczas o ważnej gałęzi przemysłu spożywczego, jaką jest nasze młynarstwo oraz związane z nim przemysły produktów mącznych, do których należy również piekarstwo. Pomimo swej liczebności, a może właśnie dlatego, przemysły te nie są w Polsce należycie zorganizowane. Obok młynów dużych, handlowych, posiadamy legjon młynów drobnych, nieracjonalnie, nieekonomicznie i niehygienicznie urządzonych. To samo da się powiedzieć o piekarniach, gdzie budowa piekarń mechanicznych stanowi zagadnienie więcej, niż aktualne. Zastanowić też może fakt przywozu z zagranicy dość sporych ilości makaronu i t. p. artykułów mącznych, pro-

dukcji fabrycznej. Natomiast wywozimy sporo przetworów ziemniaczanych, jak krajanki, płatków i mączki ziemniaczanej. Rozwija się pomyślnie u nas przemysł rybny, mniej natomiast sadownictwo i ogrodownictwo. Przywozimy corocznie bardzo duże ilości owoców i warzyw, mogąc pokryć własne zapotrzebowanie przy pomocy produkcji krajowej, dziś, niestety, niedostatecznie zorganizowanej.

Zbyt często powoływaliśmy się w ciągu tego krótkiego szkicu na fakt istnienia przywozu z zagranicy artykułów, bądź produkowanych w kraju, bądź też takich, które z łatwością moglibyśmy w kraju produkować, aby na zakończenie nie podać choć kilku liczb, ilustrujących ten stan rzeczy. Mianowicie, w roku 1927, pomimo utrudnień przywozu, zapłaciliśmy zagranicy: za zwykłe warzywa świeże — 11.573.000 złotych; za warzywa wykwintne — 2.625.000 zł.; za cukierki, pierniki, pieczywo i ciastka — 640.000 zł.; za konfitury, marmelady, soki owocowe — 423.000 zł.; wódki i likiery — 523.000 zł.; za piwo — 471.000 zł.; ekstrakty mięsne — 329.000 zł.; margaryna — 385.000 zł.; mleko skondensowane — 373.000 zł.

Trzeba, aby te kwoty mogły pozostać w kraju.

Alfred Siebeneichen.

Rola spółdzielczości w aprowizacji kraju

Ministerstwo przemysłu i handlu opublikowało niedawno ciekawe dane o cenach najgłówniejszych artykułów pierwszej potrzeby w Polsce. Jedną z najbardziej charakterystycznych cech tego wykazu była niesłychana rozpiętość cen w detalicznym handlu prywatnym. Rozpiętość ta, przejawiająca się na terenie jednego i tego samego środowiska, jest niewątpliwie — o ile oznaczanie cen opiera się na kalkulacji — rezultatem systemu łańcuszkowego w pośrednictwie handlowem. Towar przechodząc przez szereg rąk drożeje. Trudno — powiedziałby jakiś złośliwy filozof-kupiec — każdy pośrednik chce żyć. Na co odpowiedziałby mu inny filozof-spożywca: Dobrze, ale dlaczego koniecznie moim kosztem!

Jak kosztowny jest system pośrednictwa handlowego, dowodzi dobitnie przeprowadzona w Ameryce analiza dolara, płaconego przez spożywcę za chleb. Otóż koszty i zysk sprzedawców wynoszą dokładnie 49,2 centa, koszty przewozu, składu, przemiału i wypieku 22,7 centa, producent zaś otrzymuje za dostarczone zboże tylko 28,1 centa. Gdyby więc zboże przeszło tylko drogą przez młyn i piekarnię do konsumenta chleba, chleb ten byłby o połowę tańszy. W Polsce to pośrednictwo, zarówno w handlu detalicznym, jak i hurtowym, jest spotęgowane we wszystkich dziedzinach handlu. Wystarczy wskazać, że liczba pośredników w stosunku do okresu przedwojennego wzrosła o 65 procent, czego dowodzą liczby wykupionych patentów handlowych. A przecież prócz tych legalnych niejako pośredników są jeszcze faktorzy i inne jednostki, żyjące z handlu, choć nie zgłaszające swego procederu.

I z tego powodu cierpi spożywca, cierpi całe społeczeństwo. Że ten system łańcuszkowego pośrednictwa jest główną przyczyną drożyzny, o tem świadczy choćby taki stwierdzony fakt, że np. przy herbacie i kawie różnica między najniższą a najwyższą ceną w spółdzielniach różnych miast — gdzie pośrednictwo jest ograniczone do minimum — wynosi tylko 30 — 70%, a w prywatnym handlu dochodzi do około 300%. Spółdzielczość zatem spełnia znacznie lepiej swe zadania aprowizacyjno-gospodarcze, niż handel prywatny, albowiem jedną z jej naczelnych zasad jest zbliżenie konsumenta do producenta i uniknięcie przez to kosztów pośrednictwa. Tak więc np. Związek spółdzielni spożywców „Społem" zakupuje 97 procent towarów wprost z fabryk i od producentów, a o ile chodzi o towar zagraniczny, to znów wprost ze spółdzielczych hurtowni angielskich i francuskich.

Dzięki temu spółdzielczość spożywców w Polsce przedstawia w aprowizacji kraju i w walce z drożyzną bardzo poważny czynnik. Według ostatnich danych statystycznych, obecnie czynnych jest w Polsce około 400 spółdzielni spożywców, które razem liczą koło miljona członków-rodzin zorganizowanych spożywców. Część ich, około 50 procent, idzie luzem, reszta jest zorganizowana w Związkach i te stanowią istotną siłę i podstawę do dalszego rozwoju ruchu. W początkach 1927 roku ogółem 2021 spółdzielni, liczących razem 776.320 członków, było zgrupowanych w sześciu Związkach.

Związkowe spółdzielnie posiadają przeszło 3200 sklepów detalicznych, które przeważnie aprowidują się we własnych hurtowniach związkowych, rozmieszczonych na terenie całego państwa, w liczbie 70. Sprzedaż towarów w sklepach w r. 1927 sięgała sumy 240 miljonów złotych, a sprzedaż towarów w hurtowniach ponad 130 miljonów. Suma obrotów, przeliczona na 1 członka spółdzielni, daje przeciętną około — 300 zł. w stosunku rocznym, a coraz żywszy rozwój pozwala żywić nadzieję, że w roku bieżącym liczba ta niewątpliwie się podwoi.

Stopniowo, w miarę wzmacniania się organizacyjnego i gospodarczego, spółdzielczość polska przechodzi również do własnej wytwórczości. Już dzisiaj spółdzielnie posiadają około 300 własnych wytwórni, przeważnie piekarń, Związki zaś posiadają kilka większych wytwórni: młyny, fabryki mydła, pasty do obuwia, fabrykę cukierków. Ogólna produkcja własna dochodzi do 20 miljonów złotych i stanowi blisko 10% ogólnej sprzedaży detalicznej.

Jeżeli mowa o znaczeniu, jakie spółdzielczość posiada dzisiaj w aprowizacji kraju, nie od rzeczy będzie wskazać, że jeden tylko Warszawski Związek spółdzielni spożywców „Społem" jest w zakupach wielu artykułów zarówno na rynkach krajowych, jak i zagranicznych największym hurtownikiem w państwie. W roku np. 1927 zakupił około 2.000 ton cukru, to jest tyle, ile wynosi mniej więcej roczna produkcja dwóch cukrowni polskich. Sprzedaż soli i wyrobów tytuniowych za pośrednictwem Związku objęła blisko 10% ogólnej konsumcji krajowej. Również w handlu zagranicznym Związek zajmuje poczesne miejsce, a zakupy towarów importowanych w stosunku do całego handlu zagranicznego wynosiły z górą 3 procent.

Niestety, spółdzielczość w Polsce obejmuje obecnie zaledwie 10 procent ludności. Rola jej w organizacji spożycia, czyli w aprowizacji kraju, jest jeszcze ciągle niedoceniana przez szerokie warstwy. Na zachodzie, w Anglji, Szwajcarji, w Niemczech, Szwecji i Finlandji, conajmniej 30% ludności zorganizowało się w spółdzielniach i aprowiduje się za ich pośrednictwem. Tam szerokie koła ludności zrozumiały już, czem jest zbędne pośrednictwo handlowe, niepomiernie obciążające spożycie i starają się uwolnić od tego ciężaru, organizując się w spółdzielnie spożywców.

Miejmy nadzieję, że i u nas zrozumienie to przeniknie do świadomości ogółu.

Z.

Przemysł piekarski w Polsce

Mówiąc o cenie pieczywa, a więc na temat bardzo dziś aktualny i wielostronnie oświetlany, trzeba w pierwszym rzędzie również zastanowić się, na jakim poziomie stoi dotyczący przemysł i czy poziom ten jest dodatnim elementem w całokształcie produkcji tego artykułu, a co za tem idzie, w kalkulacji jego ceny.

Naogół stwierdzić musimy, że nasze warsztaty produkcji chleba, posługujące się z nielicznemi wyjątkami przestarzałemi metodami, wytwarzają drogo w stosunku do jakości i niesprawnie. „Chleb powszedni", ten najważniejszy codzienny artykuł spożywczy, powinien być przedewszystkiem tani i pożywny. Jako regulator cen na resztę wytwórczości społecznej, winien ulegać gospodarczej ingerencji rządu.

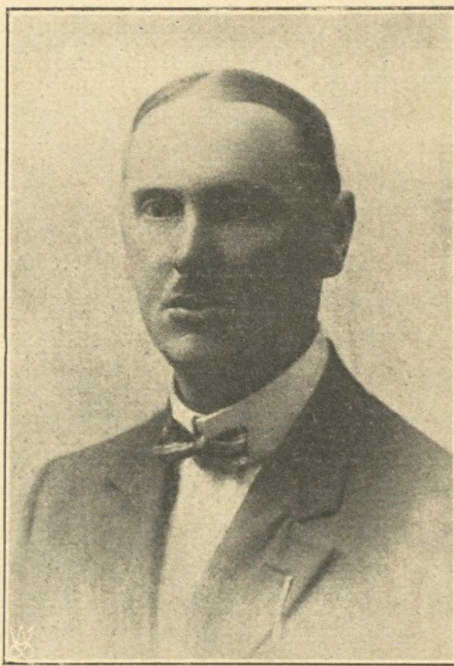
Dopiero w ostatnich dwu latach rząd uruchomił kredyty na cele zmodernizowania przemysłu piekarskiego. Cały szereg miast otrzymał kredyty na budowę piekarń mechanicznych, produkujących tanio i hygienicznie. Wiele zasługi przy realizacji tych postulatów gospodarczych położyła spółdzielczość, która rozwija szeroką akcję w kierunku budowy piekarń własnych. Dodać należy, że akcja rządu idzie w kierunku uruchomienia tanich kredytów inwestycyjnych, o oprocentowaniu niższem od dotychczas obowiązującego. Stanie się to drogą wstawiania przez związki komunalne do budżetów odpowiednich kwot, mających pokryć różnicę oprocentowania pożyczek, udzielanych tym związkom na budowę nowoczesnych piekarń mechanicznych.

Inne państwa europejskie, doceniając donisłość omawianego zagadnienia, już wcześniej weszły na drogę wydatnego popierania zmechanizowania produkcji chleba. Tak więc np. w Hamburgu i Berlinie założono 6 wielkich mechanicznych piekarń, produkujących około 350.000 kg. chleba na dobę! W toku jest budowa „fabryk chleba" niemal we wszystkich ośrodkach przemysłowych i w większych miastach. Analogiczny stan spotykamy w Wiedniu. Italja i Francja zwróciły baczną uwagę na tę gałąź przemysłu i wszelkiemi środkami dążą do automatyzacji wypieku chleba.

Na czem polega efekt zmechanizowania piekarni?

Już przy mechanicznej piekarni, obliczonej na wypiek 75.000 kg. chleba żytniego w ciągu doby, wynoszą koszta wypieku za kilogram 5,5 gr., podczas gdy przy ręcznym przerobie i wypieku około 12 groszy. Ekonomja więc wytwórczości mechanicznej manifestuje się jaskrawo w zestawieniu powyższych cyfr.

Konserwatyzm w polskim przemyśle piekarskim przechodzi teraz w stadjum załamania. Niezależnie od pomocy finansowej rządu, zbudziła się inicjatywa prywatna. Kilka wielkich firm założyło już w różnych punktach państwa piekarnie mechaniczne, zaś znaczna ilość dawniej istniejących przedsiębiorstw,



Eugenjusz Wcisło, Radca Ministerjalny M. P. i H., Kierownik Referatu Polit. Gen. Komisarz Giełdy Warszawskiej.

nawet mniejszych, wprowadza wedle swych sił finansowych, przynajmniej częściową mechanizację produkcji. Znamiennem jest, że wiele młynów rozszerza swe przedsiębiorstwa przez budowę piekarń. Do zmodernizowania przyczynia się również rozporządzenie rządu, wprowadzające przymus stosowania mechanicznych urządzeń do mieszania ciasta i przesiewania mąki (automatyzacja częściowa) w ośrodkach, liczących ponad 5.000 mieszkańców. Ze względu na koszta, potrzebę przystosowania urządzeń i t. d. oznaczono termin wykonania tego rozporządzenia do 2 lat.

Kierujące czynniki doceniają równocześnie i inne momenty, odgrywające w sprawie piekarnianej wielką rolę. A więc sprawę standaryzacji pieczywa rozpatruje Komitet Normalizacyjny przy Min. Przem. i Handlu, na płaszczyźnie problemu wprowadzenia jednolitych typów mąki. Dalej, sprawa kontroli fachowej piekarń, tak nad produkcją chleba, jak i jakością mąki, spoczywa w rękach specjalnej komisji przy Min. Spraw Wewn. Działalność tej komisji jest niezmiernie cenną ze względu, że prowadzi ona poza kontrolą w ścisłem tego słowa znaczeniu także w szerokim zakresie prace naukowo-badawcze. Wreszcie Komisja Ankietowa, na zasadzie badań i bogatych materjałów w dziedzinie przemysłu piekarskiego, postawiła bardzo ścisłą a trafną analizę niedomagań tego przemysłu.

W obecnym stanie polski przemysł piekarski jest dopiero w stadjum daleko idącej przebudowy i modernizacji; jego technika i sprawność nie może jeszcze naogół odgrywać roli elementu dodatniego kalkulacji cen pieczywa.

Bądź co bądź jednak, jesteśmy świadkami intensywnej rozbudowy piekarnictwa; w całym szeregu głównych ośrodków państwa wre ożywiona i twórcza działalność założycielska oraz idąca w kierunku modernizacji istniejących przedsiębiorstw. Jednakże inicjatywa prywatna i pomoc państwowa, w jakiejkolwiek formie ona się przejawia, powinna iść w kierunku nietylko rentowności, ale i dostosowania się do postulatów racjonalnej polityki gospodarczej państwa. Poparcie to powinno być tam najszerzej stosowane, gdzie istnieje stwierdzona potrzeba istnienia przedsiębiorstwa w danym rozmiarze, oraz gdzie jego organizacja daje wszelkie gwarancje pełnej fachowości i solidności. Przy pominięciu tych elementarnych zasad wytworzyć się może taka sytuacja, że nowopowstające przedsiębiorstwo będzie w znacznej mierze utrzymywał konsument, który w nieprawidłowej cenie nabywanego produktu zmuszony będzie płacić za niedoświadczenie przedsiębiorcy, za braki organizacyjne i techniczne i t. d. W ten sposób powstaje drożyzna, danina, którą płacą konsumenci w promieniu zbytu produktu, na rzecz takiego nowego lub źle postawionego przedsiębiorstwa. Nie można również zbyt wiele środków przeznaczać na budowę nowych przedsiębiorstw, przed umocnieniem podstaw finansowych i techniczno-produkcyjnych starych zakładów. Kapitał bowiem, który przeznaczamy na nowe przedsiębiorstwa, umniejsza pomoc dla starych zakładów dobrze zorganizowanych, potrzebujących jednak świeżych sił do dalszego postępu. Mnożąc nowe, a często nie dość pewne placówki,

uszczuplamy płynny kapitał obrotowy, który powinien być postawiony w racjonalnym stosunku do kapitału inwestycyjnego.

Ruch przeto ten, jaki w chwili obecnej obserwujemy w przemyśle piekarskim, a który się tak żywo rozwija, należy ująć w mocne i planowe formy działania, nadać mu określony kierunek w całokształcie programu gospodarczego kraju. Jest to bardzo aktualny i ważny postulat chwili bieżącej, mający niezmiernie doniosłe znaczenie dla najszerszych sfer ludności nietylko na dziś, ale i na przyszłość.

Eugenjusz Wcisło.

POLSKIE DELIKATESY

Dawniej, w zamierzchłych czasach, dobrze się działo literaturze: Krzywoszewski jeździł na polowanie do Braci Pakulskich i przywoził parę zajączków, poczem spraszał miłych kolegów na wieczerzę, podczas której barwnie opowiadał, jak to te zajączki pozbawił żywota. Eheu! Kiedy to było! Dziś już nawet zwyczajnych kotów mało jest na „Świecie", bo i Ejsmond zaczął też hulać. Djabłowie wzięli Wierzynkowe uczty, a na całą pociechę „Świat" wydaje numer „spożywczy". Tak to się czasy zmieniają i chudną. Podfilipski je kotlet wieprzowy i pije Haberbuscha, a literatura w wielkie święto, kiedy premjera któregoś z przyjaciół zleciała na łeb i szyję, z wielkiej niby żałości popija u Żelechowskiego Chianti, wino, które na obczyźnie tę przyrodzoną ma właściwość, że miły ludzki pysk wykręca w korkociąg.

Dawne bujne i opasłe czasy, śpiące w katakumbach pięknych powieści, można jeszcze nieraz żywcem oglądnąć za witrynami kilku sklepów, które, obrażając ludzkie rozpacze, wystawiają na pokaz publiczny rozmaite zamorskie i bezcenne smakołyki, kawiory i sigi, złote łososie i sery zielonkawe. Pyszni się za szybą taka rybia morda i wyłupiastemi oczyma patrzy na biedaczynę Polaka, który ją spojrzeniem smakuje i pożera, zjadłszy przedtem lewem okiem funcik kawioru, a prawem pasztet z gęsich wątróbek, poczem, najedzony, powoli odchodzi, aby uczynić miejsce innym, co się tłoczą, aby z poza szyby uraczyć się świeżym ananasem i wypić buteleczkę Mumma.

Nigdy nie staję przed taką wystawą, bo zawsze odnoszę wrażenie, że taka jakaś kałmucka ryba, co się zowie, zdaje mi się, bałyk, takie tłuste, opasłe ścierwo, mruga w moją stronę bezczelnie i ironicznie mnie ogląda, jak zwyczajnego łapserdaka. Mam przeto wyraźną i nieukrywaną pogardę dla tych wszystkich zamorskich indywiduów, uznaję zaś tylko śledzia, jako zwierzę potulne, skromne i bardzo przyjacielskie. Nie mogę też pojąć tego niepomiernego zachwytu, z jakim ludzie patrzą na te wymyślności, sprowadzane z Indji i z Kalifornji, budząc w sobie brzydkie żądze i fałszywe apetyty. Czyż jest na świecie stworzenie głupsze, niż ostryga? Z pewnością niema, więc czy się godzi, aby mądry człowiek patrzył na tego kretyna nawet wśród małżów, z podziwem i zachwytem? Czyż istnieje bydlak mniej przystojny i bardziej zacofany, niż homar? (Nie należy mieszać z Homerem i Hemarem!). Nie istnieje, a przecież, kiedy z głupawą miną leży za witryną, tłumy ludzi nie mogą od niego oderwać wzroku, a najpiękniejsze kobiety patrzą w tego plugawego majonezowatego kraba ze słodyczą spojrzenia, a nikt nawet okiem nie rzuci na nasze kochane, swojskie, polskie prosię, nieszczęsnego syna świni, co z rzewnym uśmiechem legło zamordowane.

Pochodzi to stąd, że nam zawsze imponuje wszystko, co jest z za morza, a nikt nie pomyśli o tem, że chociaż prócz kolonji Staszica innych kolonij nie posiadamy, mamy jednak własne, nieporównane delikatesy. Smakołyki przedziwne, pełne woni i barwy, frukty najdelikatniejsze, jakich nie rodzą ani Indje, ani Arabja, ani Kalifornja.

Rozważmy bowiem: Sprowadzamy z obcych krajów migdały słodkie i gorzkie, takie i owakie, ale wszystko do siebie podobne. Migdał, jak migdał, wielki rarytas! Gdzież jednak na świecie poza Polską, istnieją migdały niebieskie? Nikt o nich nie słyszał, nikt ich nie widział, a u nas jest tego tyle, co kartofli. Byle głowę rozkroić, a można z niej, jak z wielkiej dyni wydobyć niezliczoną ilość tych owoców rzadkich, a smakowitych. Zwyczajne migdały są trujące, a nasze, te niebieskie, mają tę cudowną właściwość, że leczą duszę i serce, a myśl odrywają od głupich, szarych spraw, od zmartwień i kłopotów i niosą je do nieba, do swojej właściwej ojczyzny. Włoch się trapi, Francuz się męczy, Anglik srodze się kłopocze, a Polak połknie sobie niebieskiego migdałka i już mu jest dobrze, choćby się świat walił. I czy potrzeba nam kolonji?

Innym polskim owocem nieporównanym jest cudowna, u nas tylko wyhodowana kombinacja, świetną polską sztuką ogrodniczą zdobyte skrzyżowanie południowego produktu ze swoim. Jest to „figa z makiem". Zwyczajna figa, jak wiadomo, jest owocem dość pospolitym, sprzedawanym koszami. Figa z makiem natomiast rodzi się tylko u nas, na każdym gruncie, bez żadnej pielęgnacji i bez starania, jako owoc każdej konferencji, dzielnych

HANDEL NAJBARDZIEJ DETALICZNY



Przed halami targowemi „Photo-Plat"

PIĘKNA SZTUKA MIĘSA



Targ bydlęcy na Pradze „Photo-Plat"

zamierzeń, wspaniałych i genjalnych pomysłów, ankiet, polemik i dyskusji. Jest to owoc powszechnie lubiony, choć bardzo pospolity.

Nie mogą nam bynajmniej imponować kalifornijskie ananasy, bo posiadamy wspaniałą hodowlę rodzimych. Rosną te nasze ananasy w kawiarniach, w halach hotelowych, w przedpokojach dygnitarskich, na dancingach, w salonach, a w zimie, jak w inspektach, w kryminale, gdzie mają ciepło i staranną opiekę.

Granaty, rzadki owoc południowy, spotyka się u nas w tęczowych ogrodach powieści, bo bohaterka ma zazwyczaj „usta, jak pęknięty owoc granatu",—bohater „wpił się w jej wargi i gryzł, jak krwawą czerwień granatu". Jest to piękne i smakowite, trudno bowiem żądać, aby „gryzł usta, jak krwawą polędwicę".

Wspaniałe te owoce rosną jedynie w powieściach eleganckich, w których się ludzie całują, natomiast w historjach pospolitych, pełnych brutalnej prawdy, zjawia się zamiast owocu ryba, bo bohater mówi do bohaterki, godząc w nią butelką: „Śmierć tobie, ty flądro!". Jest to jednak ryba z naszego morza, więc nie trzeba jej łowić w powieści.

Z żalem należy wyznać, że rzadko się u nas spotyka owoce tak orzeźwiające, jak kokosy. Prócz baru, nazwanego djabli wiedzą, czemu — „Kokos", spotyka się je jedynie w obrazowem powiedzeniu, zawsze zawistnem i niechętnem: „ten bydlak robi kokosy". Widocznie tedy kokosy nie rosną u nas z własnej woli, lecz są produktem jakiejś ponurej i podejrzanej fabrykacji, stąd też zapewne pochodzi określenie „kokosowy interes". Pociechę jednak z takiego interesu ma zazwyczaj człowiek, łapczywy na smakołyki i wielki koneser-prokurator.

Ostrygi w Polsce wcale się nie udają; jest wprawdzie na ulicy Muranowskiej przedstawiciel tego gatunku Hersz Ostryga, ale jedna jaskółka nie robi wiosny, a miły Hersz Ostryga nie zrobi z Nalewek Ostendy. Gdyby jednak podrażnić jego samicę, to by się znalazły na niej perły.

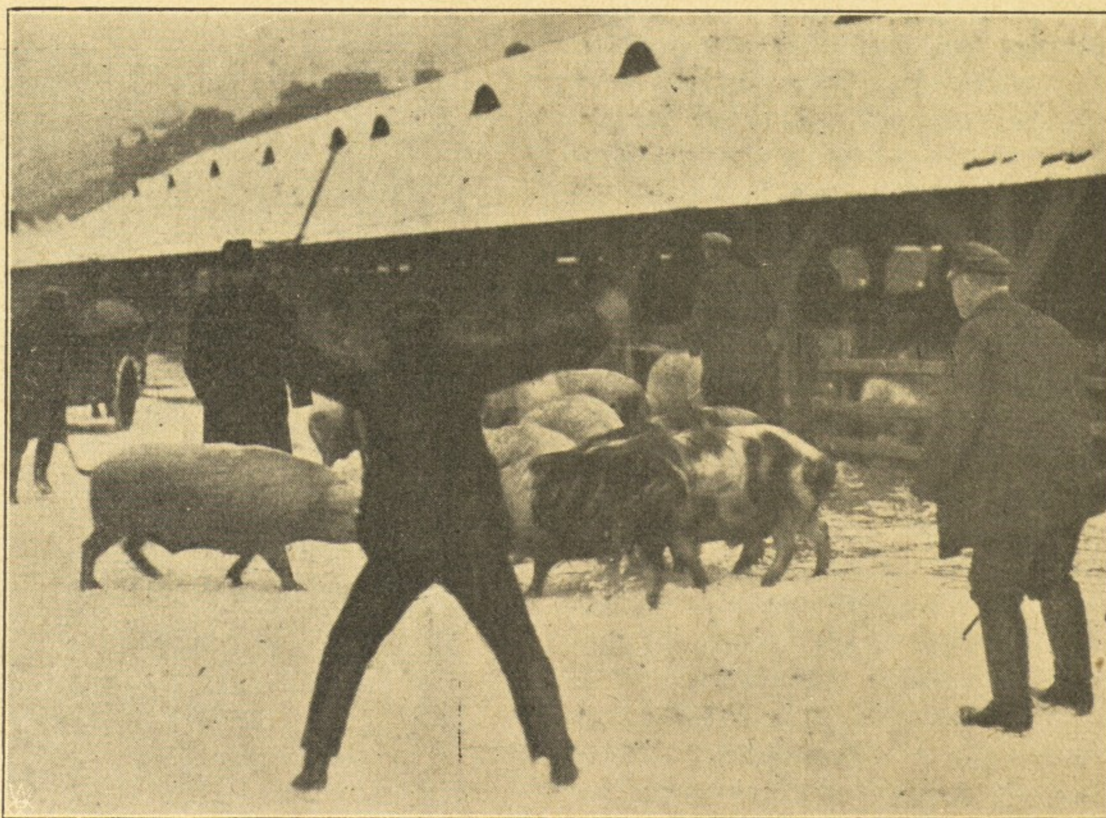
Za to jednak urodziła się u nas niesłychana ilość wybornych owoców: Cytrynów i Pomeranców. Jak wiadomo, najlepsze pomarańcze pochodzą z Jaffy, a ponieważ nasze Pomerance też stamtąd ród wywodzą, więc niewiadomo po co, takie wyborowe mając gatunki, sprowadzamy gorsze z Catanji i z Neapolu?

Jak z tego jasno widać, posiadamy niemal to wszystko, co mają kraje zamorskie, niektóre zaś produkty rodzi tylko nasza bujna ziemia. Gdzie na świecie rosną gruszki na wierzbie? A u nas rosną! Jednego zaś smakołyka niema nigdzie, od bieguna do bieguna, tylko u nas; jest to specjał nad specjały, ambrozja i manna, wyborność i wspaniałość, dziwo nad dziwy, bo i dobre i słodkie i rzewne, samym widokiem nietylko radujące duszę, lecz roztkliwiające serce. Gdyby mi cudny ten produkt naszej ziemi pokazano nagle w Paryżu, na śniadaniu w Elizejskim Pałacu, zbladłyby wszystkie wspaniałości, a oczy napełniłyby się łzami. Czy to jest kasza? Nie, to nie jest kasza... Czy to jest barszcz? Nie, to nie jest barszcz... Czy to jest prosię z kaszą? Nie, to nie jest prosię z kaszą...

To jest makagiga!

Kornel Makuszyński

ŻYWY MATERJAŁ NA WARSZAWSKIE SZYNKI I KIEŁBASY



Z targu trzody na Pradze „Photo-Plat"

Jedzenie i picie

Człowiek tem się różni od zwierzęcia, że je nawet wówczas, gdy jest najedzony, i pije nawet wtedy, gdy nie ma pragnienia. Nazywa się to smakoszostwem.

— Jeszcze kieliszek, kochany panie Barnabo. Dawno nie obcowałem z człowiekiem tak przedziwnie miłym, jak pan, panie Barnabo!

— Kiedy kręci mi się w głowie! Jeżeli wypiję jeszcze jeden kieliszek, będę pijany.

— Niech pan to zrobi dla mnie i dla tego prześwietnego trunku, bo pomyślę, że obaj panu nie smakujemy, a toby była ciężka obraza zarówno mojej skromnej osoby, jak i tej dostojnej flaszy, panie Barnabo!

W pół godziny później pan Barnaba i pan Apolinary rozmawiają bardzo serdecznie już pod stołem, bo tutaj znacznie wygodniej.

Pan Damian do pana Celestyna mówi przy stole prawdziwe zawiesistym:

— Jeszcze kawałątko tego pasztetu. Sam nad nim czuwałem. Takiego pasztetu w dzisiejszych czasach nigdzie pan nie dostanie. Tajemnicę przyprawy pasztetowej posiada z żyjących tylko moja ciotka i ja. Po naszej śmierci nigdzie pan nie spotka takiego pasztetu. Dalej mamy rosołek, pstrąga, drób z sałatką mojego wynalazku, siedem gatunków sera, kompot, czarna kawa mojej własnej mieszanki, owoce, cygara, papierosy z prawdziwym różanym ustnikiem...

Pan Celestyn protestuje.

— Po śledziku, po majoneziku, po śliwowicy, po pulardce na zimno, po pilznerze — powiada, — nie mogę dwa razy brać pasztetu, bo nie będę miał miejsca w moim ograniczonym żołądku nawet na łyżkę buljonu.

— Myli się pan, panie Celestynie. Dobre potrawy bezboleśnie rozszerzają najoporniejszy żołądek. Wykwintny pasztet z gęsiej wątróbki nie może zaszkodzić nawet niemowlęciu, zwłaszcza pokropiony zlekka winem szampańskiem. Wykwintną potrawę poznaje się po tem, że można ją połknąć po obfitym, czterogodzinnym obiedzie z takim apetytem, jakby się było głodnym. Na przejedzenie umiera tylko hołota, która obżarła się sucharami i popiła je wodą. Szampańskie wino daje się ludziom wszelkiej kompleksji, ba! konającym krewnym, którzy nie zdążyli podpisać testamentu na naszą korzyść. Szampan przedłuża życie o kilka godzin, czasem o kilka dni, oczywiście szampan francuski, nie niemiecki. Zresztą, nie chcę, żeby mnie pan źle zrozumiał. Nie po to się je, żeby żyć, lecz po to się żyje, żeby jeść. Człowiek kulturalny uczynił z jedzenia rozkosz, nie potrzebę. Musi jeść tylko agitator socjalistyczny; prawdziwy arystokrata ducha *lubi* jeść. Ogromna różnica. Człowiek pospolity chce być najedzony; człowiek wykwintny chce zaspokoić smak. Poprzez ostrygi, homary, szczypiorki, wina czerwone i białe, kremy, sosy, musztardy, szparagi, selery, kapłony, melby, mokki, pipermenty i koniaki świat się wydaje piękny i dobry, ale poprzez kartofle, rozpychające kichy, świat wygląda paskudnie i wówczas to w zakalcowatym mózgu człowieczym rodzi się straszliwie głupi ideał kartoflany: równość wszystkich ludzi. Oczywisty nonsens! Bo niby co to ma znaczyć? Rozstrzelać wszystkich poetów, rozbić wszystkie butelki z likierami, zniszczyć wszystkie wygodne fotele... Niech wszyscy myślą i czują niepoetycznie, niech wszyscy siedzą niewygodnie! Dla wszystkich garnek tej samej kartoflanki! Równość! Panie Celestynie, sam pomysł „równość wszystkich ludzi" jest przecież poetyckim paradoksem, na który mógł wpaść jedynie człowiek upojony musującem winem, artysta szczodrobliwie ofiarowujący bliźnim swoje własne zalety. W naturze, która wydała szakala i tygrysa, niema równości. Tymczasem, oszołomiony boskim likworem, truflami, łososiem, kawiorem, kawą po turecku, dymem po hawańsku, rozmarzony geniusz wyśnił sobie świat nieprawdopodobny, złożony z samych ludzi niedrapieżnych, nie złośliwych, nie pochodzących od goryla, co jest przecież czarownem... kłamstwem. Bowiem większość ludzi pochodzi od małpy i wieprza, a tylko znikoma garstka stworzona jest na podobieństwo boże. Ta wspaniałomyślna mniejszość przyjmuje małpiszonów do swojego człowieczego herbu i dziwi się, że ma'piszony co chwila zdradzają nieludzkie instynkty. Panie Celestynie, rosołek na kurze pieści wnętrzności, radzę jeszcze pół talerza...

— Panie Damianie, pęknę!

— Rzetelnie kulturalny człowiek zawsze może zjeść dobrą potrawę, jak zawsze może obejrzeć dobry obraz.

— Oko więcej zmieści, niż żołądek, bo oko nie zachowuje w sobie widzianych przedmiotów.

— Oko i ucho są to dwa pomocnicze organa żołądka. Widok po majstersku zrobionej kuropatwy podnieca nasz apetyt, chrupanie świeżej warszawskiej bułeczki wprawia nas w uniesienie. Dla tego chrupania gotowiśmy zjeść dziesięć bułeczek na pierwsze śniadanie, bo każde chrupnięcie jest jak pocałunek, odnawiający nasze zmysłowe siły żołądkowe. Moja żona onegdaj wybuchnęła płaczem, gdy służąca podała do rannej herbaty bułeczki z dnia poprzedniego. Tylko człowiek gminny mógłby się śmiać z jej rozpaczy. Jedzenie jest czynnością najbardziej własną człowieka, bardziej własną niż miłość, bo w miłości jednak oddajemy się ukochanej istocie, gdy w jedzeniu tylko bierzemy, chłoniemy, przyswajamy sobie. Miłość jest wydatkiem, jedzenie jest nabytkiem. Panie Celestynie, pstrągi w tym roku są królewskie. *A propos!* Zapytywał mnie pan, czy mam dużą bibljotekę. Nie, panie Celestynie, bibljotekę mam malutką: może sześć, może osiem tomów. Ale ogromną mam śpiżarnię i lodownię. I piwniczkę mam niezłą w kilku językach. Z tego powodu nigdy mi się w domu nie nudzi. W razie czego otwieram nie książkę, bo to czynność kłopotliwa, ale butelkę, i zaraz czuję się inaczej. Żeby czytać Merenitha, czy Kiplinga, trzeba znać język angielski, żeby czytać Goethego, trzeba znać język niemiecki, ale żeby napić się dobrego sauternu nie trzeba znać języka francuskiego i rozumiem tokaj, nie ucząc się gramatyki węgierskiej! Zbliżenie narodów nastąpi nie przez literaturę, ale przez śpiżarnię.

— Proszę o drugiego pstrąga.

— Brawo!

— Zabiorę go do domu. Tylko czy pan ma nieprzemakalny papier?

Pan Damazy trochę się zafrasował, pan Celestyn jednak, wypiwszy kilka kieliszków białego po śliwowicy i pilznerze, stał się nieustępliwy.

Wacław Grubiński



Handlarz bydła Photo-Plat

Piekarstwo i jego bolączki

W lipcu b. r. upływa ostateczny termin kwalifikowania zakładów piekarskich do poszczególnych kategorji, w zależności od ich stanu zagospodarowania i sanitarnego. Zgodnie z okólnikiem p. Ministra Spraw Wewnętrznych, komisje sanitarne dokonały inspekcji większej części piekarń, a sprawozdania opinjujące zostały już sporządzone. Komisje bardzo ściśle stosowały się do instrukcji, zawartej w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 1921 r. Ponieważ dość znaczna liczba piekarń nie odpowiada wymaganiom, likwidacja tych zakładów będzie musiała być w krótkim czasie przeprowadzona.

Byłoby również bardzo pożądane, aby za przykładem komisji sanitarnych i komisje techniczne przeprowadziły inspekcję piekarń. Za czasów mego urzędowania, jako Starszego Cechu, sprawa ta była już poruszana u miarodajnych czynników. Rzeczą obecnego Urzędu Starszych Cechu byłoby pilne zajęcie się tą sprawą.

W czasie odbywania wycieczek zawodowych zagranicę widziałem liczny szereg piekarń, których lokale pod względem higieny i czystości stały dużo niżej od piekarń polskich. Dzięki jednak ich urządzeniom technicznym, jak nowoczesne piece, wygniatarki, przesiewacze i t. p., przedstawiały się efektowniej, oraz więcej nowocześnie. Ponieważ projektowana mechanizacja piekarń ma być w ciągu najbliższych 4 lat przeprowadzona, przeto i nasze zakłady piekarniane będą się wówczas prezentowały solidnie i nowocześnie.

Mechanizację piekarń można jednak przeprowadzić tylko przy wydatnej pomocy kredytowej rządu, który to kredyt piekarstwo najprawdopodobniej otrzyma, wobec oświadczenia prezesa Banku Gospodarstwa Krajowego, p. gen. Góreckiego, na zjeździe Stanu Średniego, że rzemiosło na poparcie Banku liczyć zawsze może, przyczem Bank popierać ma również rzemiosła inwestycyjne. Zrzeszenia piekarskie, względnie ich władze winny się jaknajspieszniej zająć sprawą uzyskania na możliwie dogodnych warunkach kredytów rządowych.

Ze sprawą zmechanizowania piekarń łączy się sprawa zniżki cen pieczywa. Przypuszczenie, że zniżka cen pieczywa będzie bardzo znaczna, jest bezwzględnie niesłuszne i nieprawdopodobne. Ani wielkie piekarnie miejskie, ani zmechanizowanie piekarń prywatnych dużej różnicy w cenie nie wywołają. Technika piekarstwa w ostatnich dwóch dziesiątkach lat rozwinęła się bardzo znacznie i postępuje szybkiemi krokami naprzód. Zmiana urządzeń piekarskich odbywa się nie — jak dawniej — co 20 lub 30 lat, lecz co 3-ci względnie 4-ty rok. Zaś stosunkowo częsta zmiana maszyn oraz obrabiarek piekarnianych powoduje ogromne koszta, przyczem kapitały włożone w inwestycje i wydane na budowę nowych piekarń muszą się przecież w odpowiednim terminie zamortyzować, co też ujawnia się odpowiednią pozycją w kalkulacji.

Karol Wendt
b. Prezes Cechu Piekarzy



Zarząd Cechu Mistrzów Piekarzy m. st. Warszawy Fot. Marjan Fuks

Z dziejów Cechu Piekarskiego w Warzawie

Cech piekarski w Warszawie istnieje około 500 lat. Brak w archiwum oryginalnego przywileju erekcyjnego utrudnia ustalenie daty założenia Cechu. Niektórzy z autorów, piszących o dziejach cechu, podają rok 1436 jako datę jego powstania, inni cofają się aż do r. 1350. W *archiwum* cechowem znajduje się księga protokółów z 1570 roku, w której w jednym z ustępów powiedziano: „An D. 1570 Maystrat S. W. (miasta starej Warszawy) dał Artykuł czyli Ustawe, starszym Cechu Piekarskiego na Pargaminie, jak się mają zachowywać i rządzić, Łacińskim stylem pisane".

W roku 1570 procedura zakładania nowego cechu była następująca: Grono mistrzów, pragnących utworzyć cech, zwracało się z petycją do prezydenta, ów występował do Kancelarji Królewskiej, zawsze z gotowym projektem przywileju na pargaminie. Król przywilej podpisywał, kanclerz lub sekretarz kancelarji królewskiej kontrasygnował. Wydatki za sporządzenie przywileju wówczas dochodziły do tysiąca złotych i wyżej. Prawie natychmiast po wydaniu przywileju, t. j. jeszcze przed pierwszą sesją cechu, magistrat udzielał nowoutworzonemu cechowi „Artykuły". W artykule XXVIII powiedziano, że każdy, kto przywozi pieczywo na sprzedaż do miasta, winien opłacać na rzecz cechu od jednego konia groszy 15, od pary koni groszy 30. Cech utrzymywał braci młodszych, którzy w dni targowe, opatrzeni w oznaki metalowe, obchodzili rynki, oraz miejsca postoju przyjezdnych i podatek doraźnie ściągali. Art. XXI orzeka: Piekarzom nie cechowym, również i majstrom młodszym, chleba pszennego, ani wogóle pieczywa białego piec nie wolno. Art. XXV mówi: Majster cechowy w młynie ma pierwszeństwo przed osobami postronnemi, i wolno mu cudze ziarno z kosza wyrzucić, a swoje wsypać. Art. XXVI mówi: Piekarze niecechowi lub przekupnie mąkę i zboże na targach mogą nabywać dopiero po godzinie 10-ej z rana, gdy bracia cechowi już się z kupnem ułatwią.

Jak świadczą dowody, piekarze brali wybitny udział w wielu ważnych wypadkach dziejowych. Tak np. rok powstania Kościuszkowskiego przepędzili członkowie cechu piekarskiego wśród znojnej pracy. Spadły na nich dostawy chleba dla wojska Kościuszkowskiego. Obiedwie władze mianowały starszego cechu dozorcą i kontrolerem dostaw. Wielu mistrzów, czeladników i terminatorów pracowało też przy sypaniu wałów i szańców dokoła Warszawy, w oczekiwaniu nieprzyjaciela. Również cech brał udział w roku powrotu wojska napoleońskiego i w czasach pruskich. Podczas uroczystości piekarze występowali „w sukniach, kamizelkach i chustkach czarnych, kapeluszach z krepą w sześciu fałdach ułożoną. Asesorem cechy piekarskiego w Warszawie w ostatnich czasach był Kiliński, którego własnoręczne protokóły są przechowane do dziś dnia w archiwum cechowem.

W nowszych czasach, oprócz cechu piekarskiego, do którego należeli tylko wykwalifikowani mistrzowie, powstał w lokalu cechowym „Zawodowy Związek Właścicieli Piekarni w Warszawie", zalegalizowany w r. 1906. Prezesami Związku byli: Karol Michler, Edward Gundelach, Fryderyk Schimming i Gustaw Wandel. Najcięższe czasy Związek przechodził podczas wojny europejskiej. Kryzys przemysłowy, dewaluacja, a następnie przejście na nową walutę połączone z kryzysem finansowym, zmieniające się warunki społeczno - gospodarcze — wszystko to stworzyło niezwykle niewdzięczny teren i trudny dla prac organizacyjnych. Taki stan rzeczy skłonił Zarząd do zlikwidowania Związku i do ograniczenia pewnych działów, a przedewszystkiem działu handlowego w dążeniu do nadania cechowi charakteru raczej społecznego, zawodowego, niż handlowej instytucji. Jedną z zasług Związku było — zorganizowanie jeszcze w roku 1921 pod kierownictwem prezesa G. Wandla spółdzielni surowcowej właścicieli piekarń, która przyczyniła się wydatnie do obniżenia ceny chleba. Zlikwidowana po dwuletniem istnieniu, odrodziła się następnie w r. 1926.



Gustaw Wandel

W lokalu cechu posiada dzisiaj siedzibę również Centralny Związek Mistrzów Piekarskich Rzeczypospolitej Polskiej, którego prezesem jest pan Stefan Wiechowicz. Związek ten występuje w obronie członków całej Rzeczypospolitej Polskiej. Od czasu istnienia tego Związku odbyło się kilka zjazdów.

Obecny Zarząd cechu wybrany został przez walne zebranie dnia 25-go sierpnia 1927 roku. Na starszego cechu powołano p. Karola Tschirschnitza, na podstarszego p. Stanisława Morawskiego, na skarbnika p. Stanisława Białka i na sekretarza p. Gustawa Wandla. Zarząd cechu podzielony został na komisję: egzaminacyjną, techniczną, handlową i społeczną. Do komisji egzaminacyjnej zostali przydzieleni pp.: Walerjan Samełko, Jakób Wild, Ludwik Piętos i Antoni Łukasiewicz. Do komisji technicznej pp.: Karol Wejcheld, Jan Wieczorek, Jan Majewski i Bolesław Rogaczewski. Do komisji handlowej na prezesa p. Karola Tschirchnitza, na dyrektorów pp. Antoniego Łukasiewicza i Bogusława Banaszkiewicza, na sekretarza p. Kazimierza Jarosza. Do spraw społecznych pp. Kazimierz Jarosz, Maksymiljan Lange, Gustaw Wandel i Bogusław Banaszkiewicz.

W szerokich ramach życia cechowego znalazły się i przeważnie znajdują się obecnie: działalność handlowa, polegająca na handlu mąką i surowcem niezbędnym do prowadzenia piekarń; obrona interesów członków wobec władz państwowych i komunalnych; ustalanie cen, przedkładanie kalkulacji i t. p. Rozległość i różnorodność pracy wymaga dwóch rzeczy: z jednej strony, niezbędnem jest całkowite oddanie się służbie społecznej przez zespół zarządowy, z drugiej — czynna pomoc i świadoma współpraca, ze strony wszystkich zrzeszonych członków. — Trzeba stwierdzić, że zrozumienia potrzeb organizacyjnych niejednokrotnie wśród członków brakowało. Aczkolwiek cech zawsze stawiał sobie jako cel ogarnięcie jaknajwiększej ilości członków, jednak zrealizować tego dotąd nie było można. W roku 1922 liczyliśmy członków 300, opłaca składki członkowskie do dnia dzisiejszego zaledwie 150. Świadczy to smutnie o obowiązkowości społecznej i poczuciu organizacyjnem. Ta obojętność w stosunku do życia zrzeszeniowego jest bodaj czy nie największą przyczyną słabości rzemieślnika polskiego.

W dniu 23-cim lutego 1928 roku przy obecności 95-ciu członków został odczytany i zatwierdzony nowy Statut Cechu Piekarskiego w Warszawie według nowej Ustawy Przemysłowo - Rzemieślniczej, wobec wygaśnięcia starej Ustawy z 1816

roku. Na zebraniu tem ustalono wpisowe, składki członkowskie i t. p. Wpisowe wynosić będzie zł. 100, składka członkowska zł. 10 miesięcznie.

Cech warszawski w czasie od r. 1845 do dnia dzisiejszego uznał za mistrzów 571 podmistrzów, na podmistrzów kwalifikowano uczni 2305-ciu. Obecnie w Warszawie jest wykwalifikowanych mistrzów 170. Według Nowej Ustawy Przemysłowo-Rzemieślniczej, czynność kwalifikowania przechodzi do kompetencji Izb Rzemieślniczych.

Władzami cechu są: pierwszą instancją Magistrat m. st. Warszawy, Urząd Przemysłowy, drugą instancją Ministerstwo Przemysłu i Handlu. Ogólnie obecnie Warszawa posiada około 600 właścicieli piekarń, w tem około 300 żydowskich.

Gustaw Wandel

Sekretarz Cechu Piekarskiego

Spółdzielcza Praca Mistrzów Piekarskich

Celem zaopatrywania właścicieli piekarń chrześcijan w potrzebne surowce powstała przed dwoma laty w Warszawie Spółdzielnia mistrzów piekarskich. Powstanie jej było — poniekąd koniecznością, ponieważ dotychczas handel mąką w Warszawie nie był uregulowany i nie było ani jednej firmy specjalnie mącznej, któraby prowadziła księgi handlowe. To



Antoni Łukasiewicz
Dyr. Zarządzający

też w chwilach, gdy z jakichkolwiek powodów przejawiał się brak mąki w stolicy, nie było żadnej fachowej i odpowiedzialnej instytucji, któraby mogła dopomódz Rządowi przy aprowidowaniu stolicy.

Spółdzielnia, założona z niewielkim kapitałem, dzięki dobremu, fachowemu i energicznemu kierownictwu rozwija się coraz szybciej i potężniej, zdobywając coraz większą ilość członków i coraz szersze rynki zakupu. Obecnie pracuje ona już z kilkudziesięcioma największemi młynami w całej Polsce i Gdańsku, a finansowo pozostaje w stałym kontakcie z Bankiem Związku Spółek Zarobkowych, z Bankiem Powszechnym Kredytowym i z Bankiem Cukrownictwa. Aby rozszerzyć swe operacje, spółdzielnia nawiązała obecnie pertraktacje z Bankiem Gospodarstwa Krajowego (na same maszyny potrzebny jest kredyt kilka miljonów złotych).

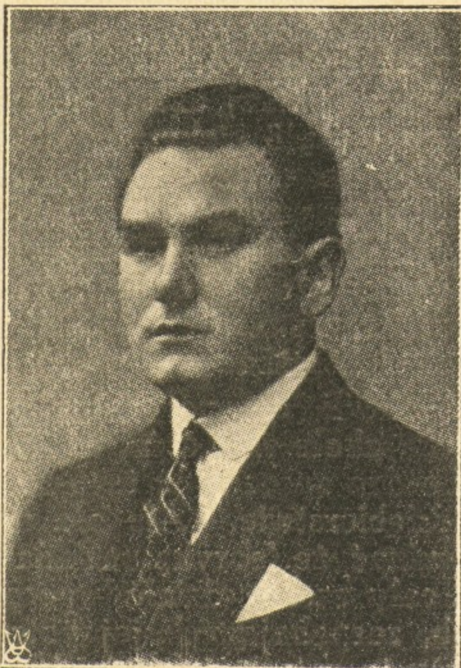
Obroty mąką, które w pierwszym roku wynosiły ogółem sto kilkadziesiąt wagonów, w drugim roku w pierwszych ośmiu miesiącach doszły do dwustu kilkudziesięciu, a w ostatnich czterech miesiącach przekraczają po 50 wagonów miesięcznie.

Oprócz działu mącznego uruchomiono dział solny oraz cukru i ziół, potrzebnych do przemysłu piekarskiego. Wobec coraz zwiększających się obrotów, nie wystarczało magazynowanie towarów w magazynach Transportu i Żeglugi oraz składach „Industrji", lecz trzeba było utworzyć własne magazyny z bocznicą kolejową na kilkadziesiąt wagonów.

W ostatnich tygodniach odegrała spółdzielnia znaczną rolę przy rozdziale mąki żytniej z żyta interwencyjnego. Istnieje też uzasadniona nadzieja, że w przeciągu roku instytucja rozwinie się do takich rozmiarów, iż będzie mogła wystąpić do Rządu z projektem wspólnej pracy celem ujęcia w swe ręce zaprowidowania stolicy w momentach tak krytycznych, jak obecnie. W tym celu statut organizacji ulegnie odpowiednim zmianom, by umożliwić pracę w znacznie szerszej mierze, aniżeli dotychczas.

Obecnie współdzielnia czyni przygotowania do zorganizowania stałej wystawy maszyn dla przemysłu piekarskiego celem ujęcia sprzedaży maszyn w całej Polsce.

W skład zarządu Spółdzielni wchodzą w chwili obecnej: p. Karol Tschirschnitz — prezes, p. Maksymiljan Lange — viceprezes, Dyrektor zarządzający p. Antoni Łukasiewicz i vice - dyrektor — Bogusław Banaszkiewicz.



Bogusław Banaszkiewicz
Vice Dyrektor

Dzięki fachowemu kierownictwu oraz znajomości rynku i wydatnej osobistej pomocy prezesa zarządu p. Tschirsznitza i dyrektora p. A. Łukasiewicza, instytucja rozwinęła się do obecnych rozmiarów największej firmy mącznej w Warszawie, mając zarazem przed sobą jeszcze wielkie pole do dalszego rozwoju przez ujęcie w swe ręce całości surowców dla przemysłu piekarskiego w stolicy, a maszyn w całej Polsce.

Bogusław Banaszkiewicz

„Amada"

JAKO TŁUSZCZ SPOŻYWCZY

Ze względu na wzrastające zainteresowanie się społeczeństwa margaryną, jako tłuszczem jadalnym w ogólności, a tłuszczem firmy „Amada" w szczególności, udaliśmy się do przedstawiciela wymienionej firmy z prośbą o poinformowanie nas o pochodzeniu oraz wartości gatunkowej tłuszczu „Amada". — Przedstawiciel p. Bernard Goldstein podaje nam co następuje: — z powodu stale zwiększającego się zaludnienia krajów, a w związku z tem i trudności zaopatrzenia ludności w tłuszcze naturalne, wyrabianie tłuszczów sztucznych nabiera coraz większego znaczenia. — Wytwórnie produkujące ów tłuszcz sztuczny inaczej margarynę, sprowadzają z olbrzymich plantacji południowych ogromne ilości najszlachetniejszych tłuszczów roślinnych i oliwek, poczem je odpowiednio przerabiają i rafinują — W odniesieniu do procentowego składu wartości pożywnej w margarynie a w maśle, stosunek przedstawia się jak 97.2 do 98%, czyli tylko 0.8% na korzyść masła. Zużycie margaryny u nas jest stosunkowo małe ze względu na początkowy okres jej rozpowszechnienia; w innych krajach Europy zużycie wynosi od 2.5 kg. — do 22.5 kg. na głowę rocznie.

Jedną z największych wytwórni margaryny jest fabryka Towarzystwa Akcyjnego dla fabrykacji margaryny w Gdańsku p. f. „Amada". Ze względu na jakość swych wyrobów, oraz idealne wyposażenie fabryki w pomocniczy sprzęt maszynowy jest „Amada" pierwszą wśród kilku wytwórni margarynowych w Europie.

Margaryna „Amada" badana przez Państwowy Urząd Żywności w Warszawie nie wykazała żadnych substancji szkodliwych.

W odniesieniu do smaku „Amada" nie różni się najzupełniej od najlepszego masła śmietankowego.

Td. L.

PRZEMYSŁ KAWOWY

Powstanie tego przemysłu oraz pierwszej palarni kawy zawdzięcza Warszawa ś. p. Tadeuszowi Tarasiewiczowi. Człowiek ten o niepospolitej energji oraz wytrwałości po długoletnich studjach i badaniach zagranicą, założył w Warszawie w roku 1882 pierwszą wzorową palarnię kawy. Do współpracy na nowej placówce powołał ś. p. T. Tarasiewicz dziś już nieżyjącego syna swego ś. p. Jana i razem z nim zdołał osiągnąć wysoki stopień rozwoju palarni.

W roku 1885 „Pluton" na wystawie przemysłowo - rolniczej nagrodzony zostaje listem pochwalnym za umiejętne i sumienne palenie kawy, oraz medalem bronzowym za własny wyrób cykorji figowej.

W roku 1903 po wielu etapach palarnia przeniesiona zostaje do specjalnie wybudowanego i odpowiednio urządzonego lokalu przy ul. Żytniej 10, gdzie też znajduje się do dnia dzisiejszego.

Po przedwczesnym zgonie ś. p. Jana Tarasiewicza, który w ciągu 24-letniej pracy położył wielkie zasługi i wraz ze swym ojcem przyczynił się do szerokiego rozwoju firmy, ś. p. Tadeusz Tarasiewicz powołał do współpracy pozostałych 2-ch synów, ś. p. Michała, znanego artystę dramatycznego i ś. p. Tadeusza — prawnika. Obaj pod doświadczonym kierownictwem ojca swego, pełni inicjatywy i zasobni w wiedzę, przyczynili się do dalszego rozkwitu instytucji. To też w krótkim względnie czasie „Pluton" posiada już 16 własnych sklepów w Warszawie, Łodzi, Lublinie, Sosnowcu i Kijowie oraz na szerszą skalę zorganizowaną sprzedaż kawy palonej w hurcie na terenie Królestwa Polskiego i Rosji.

W końcu roku 1925 Tow. Akc. „Pluton" T. i M. Tarasiewiczów przejmuje drogą fuzji całkowity majątek Towarzystwa Akcyjnego „Wiktor Matyjewicz: (13 sklepów detalicznych w Warszawie, palarnię kawy przy ul. Grzybowskiej Nr. 37). Tym sposobem T-wo Akc. „Wiktor Matyjewicz" z dniem 1-go stycznia 1926 r. przestaje istnieć. W chwili obecnej Tow. Akc. „Pluton" posiada 17 sklepów własnych w Warszawie, 2 sklepy w Łodzi, pozatem cały szereg agentur i przedstawicielstw w większych miastach Rzeczypospolitej. Kapitał zakładowy wynosi 500.000 złotych.

W roku 1926 zdobył „Pluton" z wystawy hygieniczno - spożywczej w Warszawie złoty medal, a z wystawy rumuńskiej — dyplom uznania.

Obecny zarząd stanowią pp.: — inż. Włodzimierz Cywiński — prezes, Stanisław Hirszel, Janina Michelisowa, Stanisław Miłaszewski i Adolf Szturm — członkowie.

Należy nadmienić, iż członek zarządu a jednocześnie dyrektor zarządzający, p. Stanisław Hirszel z żelazną konsekwencją i podziwu godną wytrwałością, realizuje dalszy plan rozwoju omawianej placówki, zapisany chlubnie na karcie Polskiego Przemysłu.

Td. L.

„BRANKA"

Fabryka Cukrów, Czekolady i Kakao, Sp. Akc.

Cukiernictwo Warszawskie z dawna już cieszy się dobrze zasłużoną sławą zarówno w Polsce jak nawet poza jej granicami, bowiem wyroby tego przemysłu odznaczają się wybitną jakością i bynajmniej nie ustępują najlepszym zagranicznym. Do rzędu firm cukierniczych, wysuwających się na pierwszy plan w tej branży, należy również zdobywająca z każdym rokiem coraz większe powodzenie Spółka Akcyjna „Branka", Fabryka cukrów, czekolady i kakao.

Fabryka założona została w roku 1882 przez firmę Brandstädter i S-ka i produkowała najpierw cukry, potem pieczywo. Na znacznie większą skalę rozwinęła swą działalność od roku 1924, kiedy wspólnie z Bankiem Hipotecznym została zamieniona w Spółkę Akcyjną.

Wynikiem tej organizacyjnej przemiany było ogromne rozszerzenie przedsiębiorstwa. Uruchomiono więc czekoladarnię oraz waflarnie, wyposażając te nowe działy całym szeregiem maszyn, najnowszej konstrukcji, odpowiadających wszystkim nowoczesnym wymogom techniki i hygieny. Aby zapewnić sobie jak najlepszy jakościowo materjał do przeróbki i aby oprzeć produkcję na najbardziej racjonalnych podstawach, założono specjalne laboratorjum dla celów badawczych, dzięki czemu wzmogła się jeszcze i tak już wysoka dobroć wytworów.

Rozszerzono również znacznie istniejące dawniej działy, mianowicie warzelnię i piekarnię, dostosowywując je całkowicie do nowoczesnych wymogów. Praca we wszystkich działach odbywa się mechanicznie energji dostarcza maszyna parowa o sile 100 K. P. oraz silniki elektryczne o sile 300 K. P.

W chwili obecnej fabryka zatrudnia około 400 osób, co jest cyfrą bardzo znaczną w tego rodzaju przedsiębiorstwie. Ale nie można zapominać, że fabryka posiada również cały szereg działów pomocniczych, zaspakających jej potrzeby. Należy tu zatem stolarnia, blacharnia i kartoniarnia, wszystkie urządzone zupełnie nowocześnie.

Fabryka produkuje tabliczkową czekoladę najlepszej jakości, dalej pralinki, pomadki, cukierki, karmelki, wreszcie pieczywo i andruty. Jak widać z tego zestawienia fabryka „Branka" produkuje wszelkie artykuły, wchodzące w zakres cukiernictwa i pod tym względem jest jedyną fabryką w Polsce o tak wszechstronnym zakresie działania.

Produkcja tygodniowa wynosi w chwili obecnej przeciętnie 4 i pół wagona. Znajduje ona zbyt zarówno w Warszawie jak szeroko na prowincji, wszystkie bowiem wyroby fabryki cieszą się powszechnem uznaniem i popularnością, dzięki swojej pierwszorzędnej jakości. Powodzenie, jakie zdobywa sobie fabryka „Branka" wśród najszerszych warstw klienteli, rośnie z roku na rok bardzo poważnie. Świadczą o tem także cyfry obrotu za ostatni rok 1927, które dosięgły takiej wysokości, że okazała się konieczność dalszego powiększenia fabryki. To też z wiosną 1928 roku nastąpi nadbudowa dwóch kondygnacji nad głównym budynkiem fabrycznym.

„ORYGINAL" Pierwsza Warszawska Fabryka Konserw Rybnych

Przemysł konserw rybnych zaczął rozwijać się w Polsce na większą skalę dopiero w ciągu lat ostatnich. Ale początki jego, które bardzo chlubnie zapisały się na kartach historji polskiego przemysłu, sięgają dawniejszych czasów. Pierwszą fabryką tego rodzaju w Polsce, istniejącą po dzień dzisiejszy i zajmującą zawsze naczelne miejsce wśród innych, była fabryka konserw rybnych, założona w Warszawie w roku 1892 przez A. M. Berkowicza. Współzawodnicząc skutecznie dobrocią swych wyrobów z importowanym towarem, zdobyła sobie szybko całkowite uznanie szerokiej klienteli i dbając zawsze troskliwie o utrzymanie jakości swej produkcji na najwyższym poziomie, zachowywała w ciągu lat bez przerwy aż po dzień dzisiejszy swoje przodujące stanowisko. Właścicielem fabryki jest i obecnie jej założyciel p. A. M. Berkowicz.

Fabryka „Original" produkuje najrozmaitsze rodzaje konserw rybnych, bardzo na targach poszukiwane. Głównemi artykułami produkcji są następujące: szproty ryskie w oliwie (pod nazwą *„Original"* i *„Record")*, kilki, skumbrja w pomidorach, byczki w pomidorach, rolmopsy, anchois, moskaliki i delikatesy śledziowe w różnych sosach i w puszkach wszelkich rozmiarów. Wszystkie konserwy są wyrabiane z najprzedniejszych gatunków surowca z zastosowaniem najnowocześniejszych metod, popartych wieloletniem fachowem doświadczeniem, dzięki czemu wyroby fabryki nie lękają się bynajmniej konkurencji najlepszych konserw zagranicznych.

Fabryka konserw „Original" jest dostosowana do wszystkich wymogów nowoczesnej techniki i zaopatrzona w maszyny i autoklawy (kotły) najnowszych i udoskonalonych typów. Maszyny te i kotły służą przedewszystkiem do czyszczenia i sterylizacji puszek, do zamykania i etykietowania, a ta mechanizacja i staranność pracy gwarantuje obok pierwszorzędnej jakości produktu, także idealną czystość przyrządzenia i opakowania. Fabryka zatrudnia w chwili obecnej 80 pracowników i robotników.

Zdobywszy wytrwałą, sumienną i solidną pracą poczesne miejsce w krajowym przemyśle, fabryka „Original" jest dzisiaj jednym z najpoważniejszych dostawców na polskim targu konserw rybnych. Wyroby jej rozchodzą się szeroko po całej Polsce. Zaopatruje ona w ten towar niemal wszystkie współdzielnie, zakłady zaopatrywania, jest niemal wyłącznym dostawcą konserw rybnych do wszystkich najpoważniejszych firm w kraju, współzawodniczy skutecznie i z pożytkiem dla bilansu handlowego Polski z zagranicznym importem.

Wypróbowana dobroć produktów fabryki „Original" sprawia, że są one chętnie nabywane i poszukiwane przez najszersze koła kupujących, którzy zapoznawszy się raz z wyrobami fabryki, stale się w nie zaopatrują. Obok tego uznania najbardziej zainteresowanych, zdobyła fabryka także inne dowody, świadczące o wysokiej jakości jej produkcji. Są to mianowicie odznaczenia i medale, jakiemi fabryka „Original" została nagrodzona na wszechświatowych wystawach, wychodząc zwycięsko z rywalizacji ze współzawodnikami.

Maszyny Piekarskie Fabryki Wł. Benedykciuk

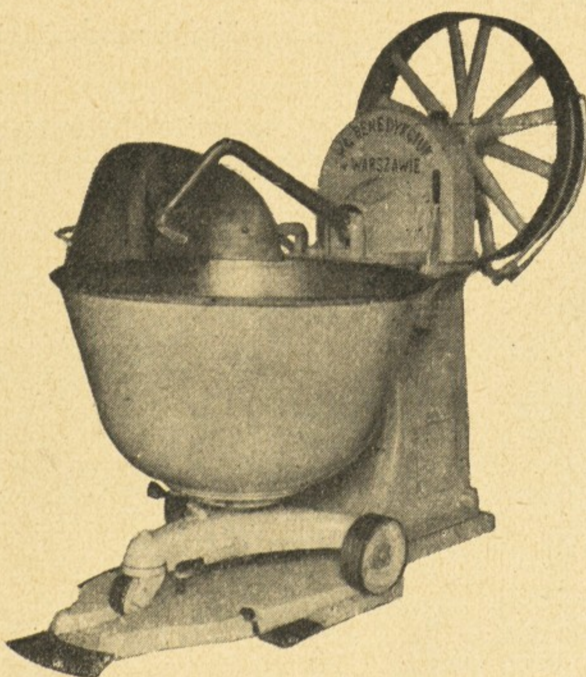
ulica Grzybowska 41a

W związku z gwałtownem dążeniem właścicieli piekarń do zmechanizowania pracy w swych wytwórniach, nie od rzeczy będzie wspomnieć o kilku rodzajach maszyn specjalnych piekarskich oraz o fabryce, produkującej takie maszyny.

Otóż p. Władysław Benedykciuk w swojej fabryce maszyn piekarskich, znajdującej się w domu własnym przy ul. Grzybowskiej Nr. 41 wykonywuje z najlepszych gatunków stali krajowych bardzo trwałe oraz precyzyjnie zbudowane następujące obrabiarki piekarskie:

1. Przesiewacze do mąki o pojemności 500 — do 1500 kilogramów, — sita od ruchu trybowego z automatem do wyłączenia sita; udoskonalone nastawienie sznek, dzięki czemu mąka wilgotna również się przesiewa, nie zatrzymując w sznekach przesiewanej mąki. Odpowiednie nastawienie sznek jest wielką zaletą maszyny nie zastosowaną dotychczas przez żadną inną wytwórnię.

2. Maszyny do wygniatania ciasta, również bardzo precyzyjnie oraz nowocześnie skonstruowane — na 200 i 300 kilogramów.



Maszyny do gniecenia ciasta, firmy Wł. Benedykciuk

3. Maszyny do dzielenia ciasta.

4. Młynki do tarcia suchych bułek do napędu motorowego i elektrycznego.

Wszystkie maszyny odznaczają się pierwszorzędną solidnością wykonania, zbudowane są z prima materjału i działają z zupełną i ścisłą dokładnością. Firma egzystuje od 1907 roku.

Pan Benedykciuk, aby swą fabrykę utrzymać na wysokości zadania, śledzi stale za wszelkiemi inowacjami oraz ulepszeniami technicznemi, dostosowuje je do potrzeb przemysłu piekarnianego, przyczem fabryka posiada stale na składzie nowoczesne, najodpowiedniejsze maszyny specjalnie piekarskie.

Jak nas p. Benedykciuk informuje, specjalnością jego fabryki maszyn piekarskich jest maszyna do wygniatania ciasta. — Wszelkie nowoczesności oraz udogodnienia w związku z racjonalnem i odpowiednim przygotowaniem ciasta do wypieku, w podanej na ilustracji maszynie zastosowano, przy jednoczesnem zachowaniu zupełnej prostoty konstrukcyjnej oraz łatwości należytej konserwacji maszyny.

Fabryka pana Benedykciuka poza budowaniem specjalnych maszyn piekarskich zakłada również pędnie na łożyskach kultowych oraz wykonuje wszelkie montaże w zakres mechaniki wchodzące.

Inż. J. L.



„Gordowo". Ogólny widok posesji fabrycznej przy ul. Żelaznej 54/56

Zakłady Mleczarskie „GORDOWO"

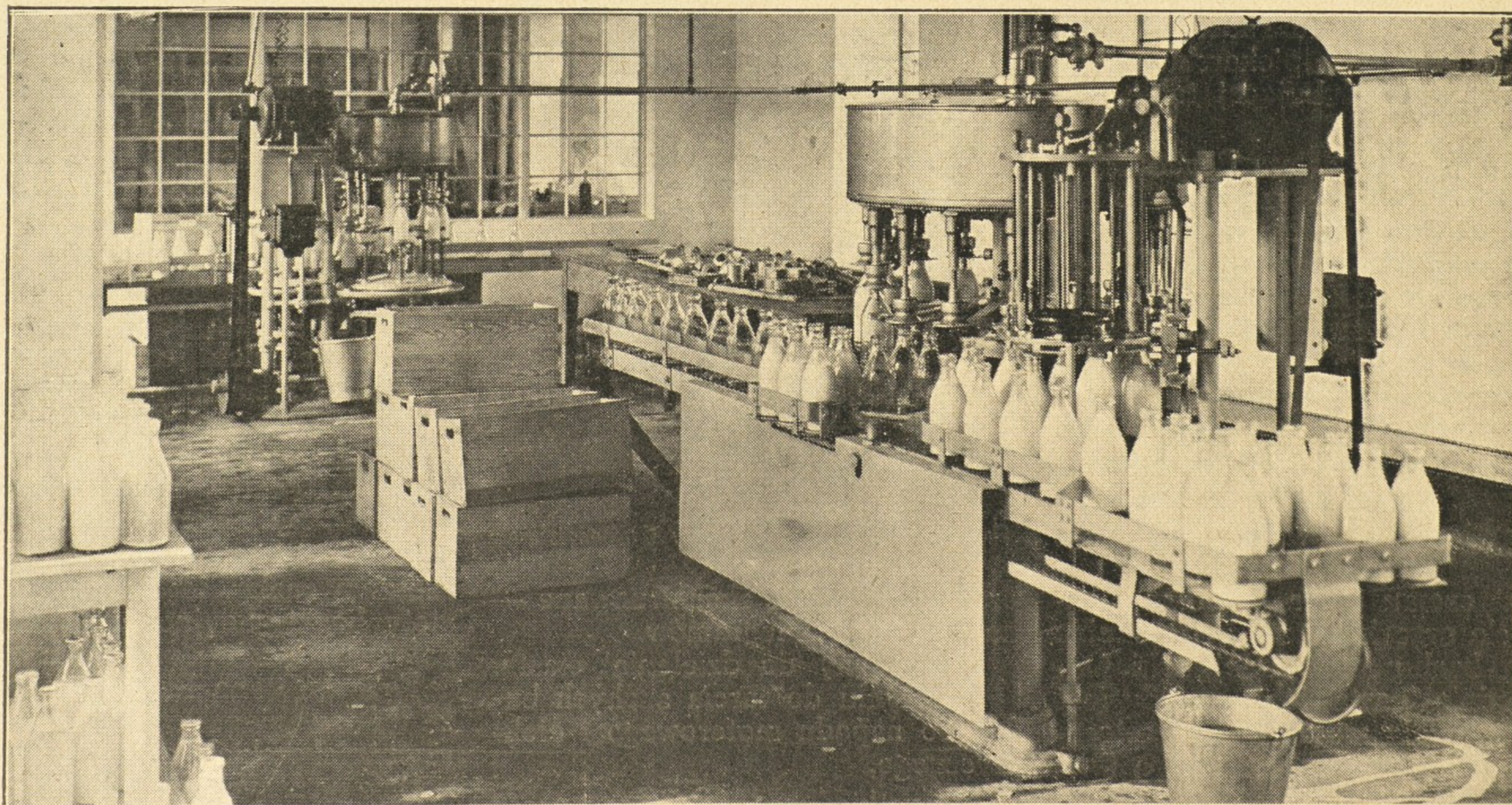
Początek roku bieżącego stał się dla Warszawy momentem zwrotnym w dziedzinie zaopatrzenia stolicy w mleko i produkty mleczne.

Każdemu znanym jest stan, w jakim jeszcze niedawno znajdowała się sprawa mleczna w Warszawie.

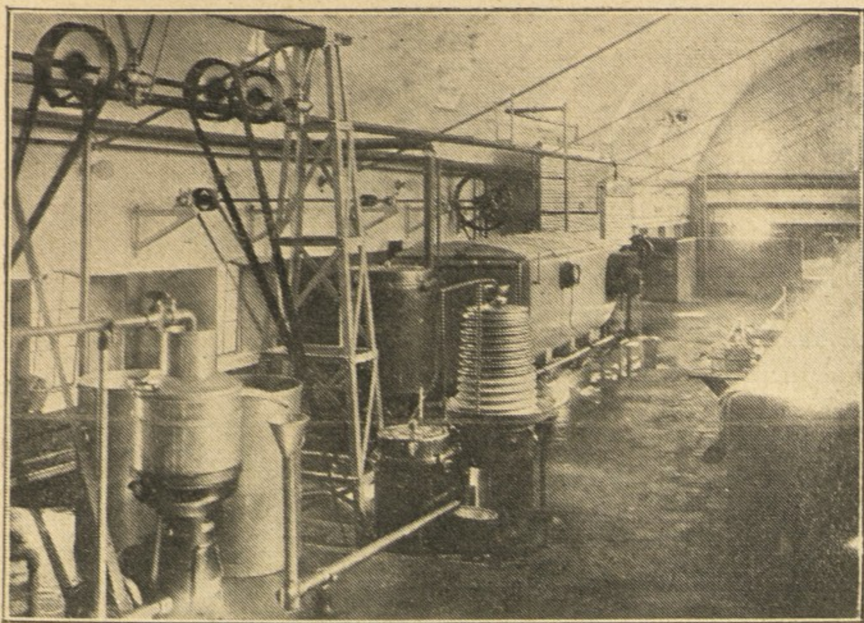
Pod względem zaopatrzenia w mleko, stolica nasza wlokła się na szarym końcu miast Europy i Ameryki, znajdując swój odpowiednik chyba w jakimś z pomniejszych miast bałkańskich.

Rok bieżący przyniósł rewelacyjną zmianę, przez powstanie Zakładów Mleczarskich „Gordowo".

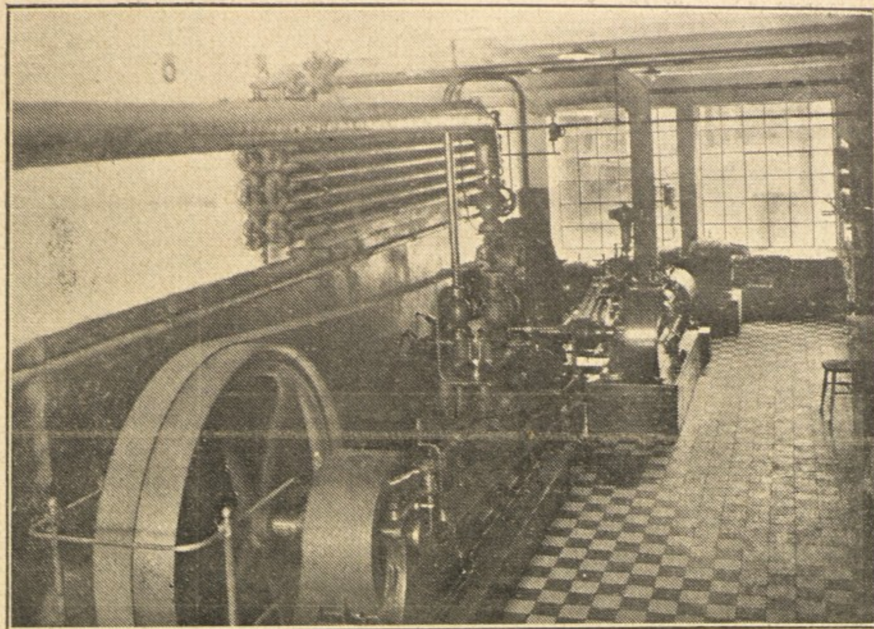
Położone w centrum przemysłowem miasta, przy zbiegu ulic Żelaznej, Grzybowskiej i Ceglanej, Zakłady *„Gordowo"* zajmują wielką posesję przestrzeni 18.000 łokci, i



„Gordowo". Oddział automatycznego butelkowania i korkowania Fot Jan Malarski



„Gordowo"
Fragment jednego z oddziałów maszynowych
Fot Jan Malarski



Maszyna parowa i kompressor do sztucznego chłodzenia, w głębi generatory elektryczne do wytwarzania siły i światła elektrycznego.

zainstalowane są na przerób 100.000 litrów mleka dziennie.

Zaopatrzone są w najbardziej nowoczesne maszyny i aparaty, pochodzące ze słynnych duńskich fabryk maszyn mleczarskich.

Zakłady „*Gordowo*" wprowadziły najnowszy system długotrwałej pasteryzacji, zachowujący mleku naturalny wygląd i smak i pozostawiający w nieuszczuplonym stanie witaminy.

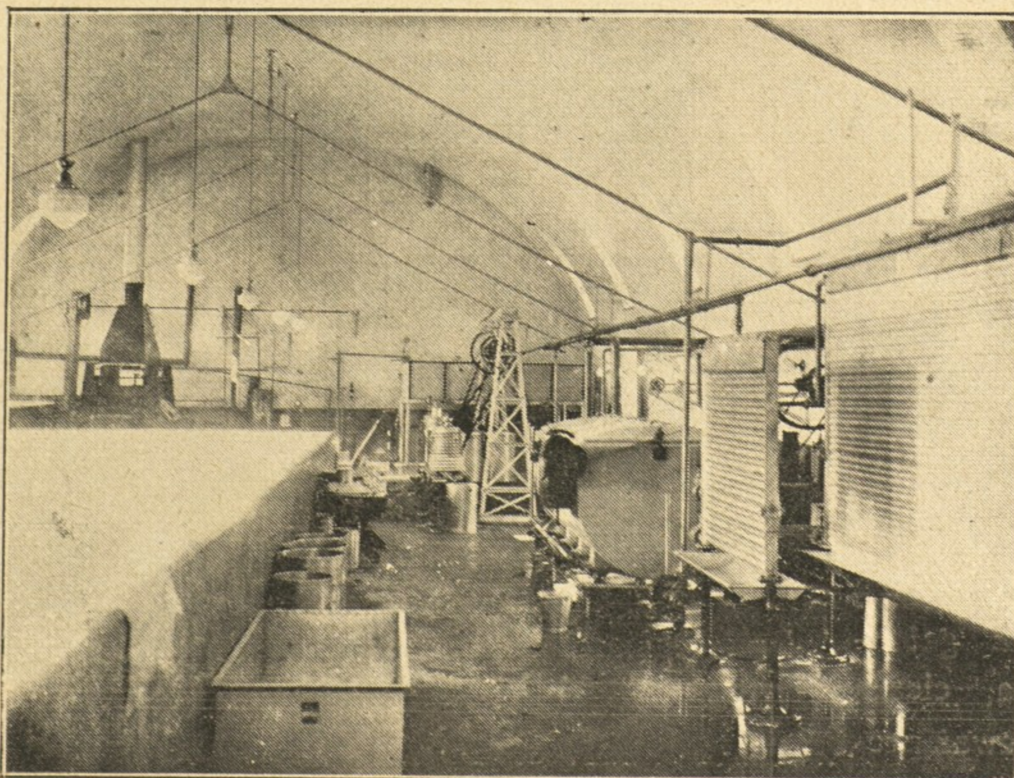
Całkowity przebieg manipulacji w „*Gordowie*" odbywa się automatycznie, bez udziału rąk ludzkich; mleko jest automatycznie czyszczone, pasteryzowane, również automatycznie rozlewane do butelek i korkowane.

Praca w Gordowie rozpoczyna się o godz. 12 w nocy, a o 5-ej rano liczne, a tak dobrze już znane Warszawie samochody „*Gordowa*", rozwożą mleko i śmietankę do sklepów i mieszkań.

W ten sposób w niespełna 12 godzin od chwili udoju, mleko, już po przejściu wszystkich procesów oczyszczenia i pasteryzacji, oraz zchłodzenia, znajduje się w posiadaniu konsumenta.

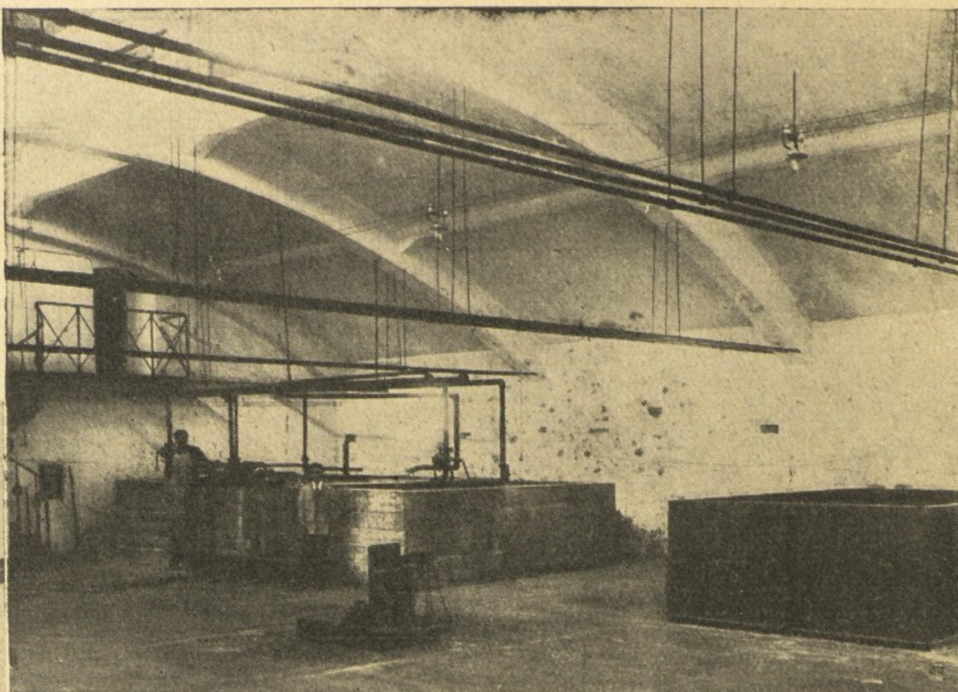
Zakłady „*Gordowo*" wypuszczają mleko wyłącznie w butelkach, zamkniętych, na sposób zagraniczny, parafinowanvm krążkiem tekturowym, na którym, oprócz firmy i gatunku mleka, oznaczony jest dzień, co daje konsumentowi całkowitą gwarancję świeżości produktu.

Jeżeli wspomnieć jeszcze o wysokiej tłuszczowości i doborowym gatunku mleka, jakiem słynie już w Warszawie „*Gordowo*", to zupełnie zrozumiałem się stanie, to nieznane dotychczas u nas, iście amerykańskie, tempo rozwoju przedsiębiorstwa, jakiem poszczycić się mogą Zakłady Mleczarskie „*Gordowo*"



„*Gordowo*". *Pasteryzator i chłodnice w głębi maszyna do proszkowania mleka.*

„SPOŁEM" w 1927 roku







Warzelnia mydła i ogólny widok na zakłady przemysłowe w Kielcach Związku Spółdzielni Spożywców „Społem"

Największa centralna organizacja spółdzielcza „Związek Spółdzielni Spożywców Rzeczypospolitej Polskiej — „Społem" — w ostatnim roku sprawozdawczym (1927) osiągnął znów wielki cukces na polu gospodarczem. Ogólnv majątek, będący w rozporządzeniu Związku, — wzrósł z 6,7 miljonów do 15,8 miljonów złotych, a obroty towarowe przekroczyły 80 miljonów, co w porównaniu z rokiem poprzednim, uwzględniając wzrost cen, stanowi zwyżkę 30 proc.

Również wspaniale rozwija się produkcja Związku w jego zakładach chemiczno - wytwórczych w Kielcach i przemysłu spożywczego we Włocławku. Wartość produkcji w 1926 roku wynosiła 2,687,692 zł., a w 1927 roku 5,164,353 zł. Mydło marki „Społem" zarówno do prania jak i toaletowe w różnych gatunkach oraz pasta do obuwia, cieszą się wielkim popytem, ponieważ produkty te wykonywane są z pierwszorzędnej jakości surowca. Produkcja wyrobów cukierniczych również marki „Społem" zwiększa się stale z miesiąca na miesiąc, — co świadczy najdobitniej o wartości tych wyrobów. — Młyn „Społem" w Radomsku jest to jeden z kilkunastu największych młynów w Polsce i wyposażony jest we wszystkie nowoczesne środki techniczne, mieląc 36 ton zboża dziennie.

Tak się przedstawiają zdobycze gospodarcze „Społem" w ostatnim sprawozdawczym okresie jego rozwoju.



Odsiewacze w młynie Związkowym „Społem" w Radomsku

„PIEKARNIA LITEWSKA", ul. Sandomierska 23



Karol Tschirschnilz, Starszy Zgrom. Cechu Piekarzy m. st. Warszawy, Prezes Spółdzielni Mistrzów Piekarzy m. st. Warszawy

Ze względu na olbrzymie zapotrzebowanie artykułów pierwszej potrzeby przez mieszkańców miljonowej naszej stolicy, a w szczególności artykułów mącznych, jest rzeczą konieczną i nieodzowną, by właściciele względnie zarządzający piekarniami rozumieli ciążące na nich obowiąki, oraz byli przygotowani do ponoszenia pełnej odpowiedzialności za racjonalne i rzetelne prowadzenie swej, względnie oddanej sobie w opiekę wytwórni w stosunku do klijentów.

Z pośród wielu prawdziwie rzetelnych i racjonalnie zagospodarowanych piekarń wysuwa się „Piekarnia Litewska".

Pan Tschirschnitz będąc już w roku 1898 dobrym prawie rutynowanym fachowcem piekarnianym i obserwując stale wzrastającą konsumcję produkowanego towaru, zdecydował się na założenie własnej piekarni, którą początkowo umieścił w budynku Nr. 50 przy ul. Mokotowskiej; — po 3 latach, dążąc stale i wytrwale w kierunku rozbudowy dość szczupłej już na owe czasy piekarni, przeniósł swą wytwórnię na ul. Puławską Nr. 21, gdzie zyskał na objętości poszczególnych hal, gdzie warunki lokalne bezsprzecznie lepiej wymaganiom stawianym przez właściciela odpowiadały.

Ponieważ jednak gust p. Tschirnitza znów począł się zmieniać, wymogi jego tak w odniesieniu do technicznego urządzenia swego warsztatu, jako też i do jakości samego lokalu poczęły się stawać coraz wybredniejsze, postanowił właściciel zerwać ze swojem dotychczasowem lokum, przenieść całą wytwórnię do swego już własnego budynku, przy ul. Sandomierskiej Nr. 23, gdzie też w roku 1906 kompletnie się zainstalował.

Od tego roku rozpoczyna się żmudna i wytężona praca szefa nad udoskonaleniem funkcjonowania poszczególnych działów piekarnianych, nad kształceniem i wyrobieniem fachowem swych pracowników. P. Tschirschnitz zachęcony wysokim uznaniem ogółu mistrzów piekarskich, oraz wdzięcznością ze strony zawsze wybrednych odbiorców, wyjeżdża za granicę, by tam osobiście oglądnąć i poznać nowoczesne mechaniczne urządzenia i maszyny piekarniane i by po powrocie do kraju i swoją wytwórnię przekształcić na wzór zagranicznej.

To też ostatnio mieliśmy przyjemność oglądać dosłownie zmechanizowaną piekarnię p. Tschirschnitza, specjalne maszyny do gniecenia i dzielenia ciasta, maszynę do przesiewania mąki, maszynę do wyrobu rogalików, oraz świeżo wybudowany piec parowy, rurowy, powszechnie za granicą stosowany.



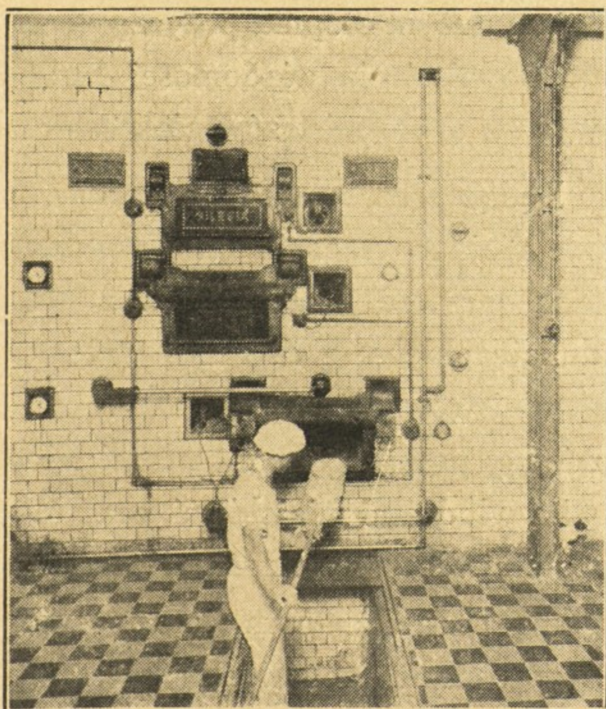
Filja piekarni Litewskiej, Hoża 33

Fot. Marjan Fuks

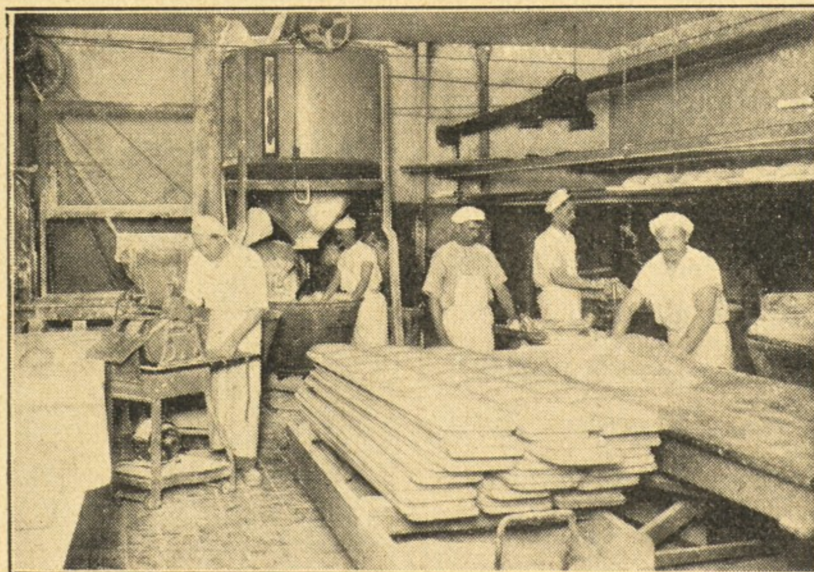
W odniesieniu do ilości wypieku produkowanego w piekarni litewskiej, wytwórnia zdolna jest wyprodukować do 6 tysięcy kilogramów pieczywa w ciągu 24 godzin.

W istocie duże uznanie należy się p. Tschirschnitzowi, jako wielkiemu pracownikowi, rutynowanemu prezesowi spółdzielni piekarskich, który dzięki swej energji, inicjatywie oraz pomysłowości postawił swą piekarnię na bardzo wysokim poziomie.

J. L.



Piec w „Piekarni Litewskiej"



Odrabiarnia

Fot. Marjan Fuks

Pierwsza Warszawska Piekarnia Mechaniczna

Opisywaliśmy kilka już zakładów piekarnianych, które dzięki pomysłowości oraz dobrej woli właścicieli, zadowalniały w całej rozciągłości wybredne niejednokrotnie żądania i wymogi klijentów oraz znajdowały uznanie ze strony odpowiednich czynników nadzorczych, — w danym jednak wypadku stwierdzić muszę bezsprzecznie, że p. Karol Wendt po odbyciu swej praktyki w najpoważniejszej ongiś piekarni, będącej własnością znanego oraz powszechnie cenionego działacza p. Kropiwnickiego, a będąc przytem człowiekiem obdarzonym nieposlednimi walorami osobistemi, stworzył ze swej piekarni, którą prowadzi od roku 1925 placówkę wprost bezkonkurencyjną.



Karol Wendt b. Prezes Stowarzysz. Piekarzy



Maszyna rogalikowa



Piece — Fot. Marjan Fuks

Piekarnia p. Karola Wendta, znajdująca się w budynku własnym przy ulicy Leszno Nr. 50, zaopatrzona jest w najbardziej nowoczesne urządzenia, służące do mechanicznej obróbki ciasta.

I tak, piekarnia rozporządza kilkoma nad wyraz ekonomicznemi oraz hygjenicznemi w użyciu maszynami do wygniatania ciasta, maszynami do obróbki rogalików, kilkoma maszynami do dzielenia bułek, kilkoma maszynami do skręcania bułek, 4-ma zbiornikami mącznemi wraz z przesiewaczkami oraz kilkoma kotłami.

Jak z powyższego widać, piekarnia jest znakomicie wyposażona w najnowszy sprzęt techniczny, służący do zmechanizowania całokształtu pracy piekarni, do osiągnięcia jaknajwiększej ekonomji pracy, oraz możliwie wysokiej wydajności wytwórni, przy jednoczesnem zachowaniu kardynalnych zasad czystości oraz higjeny.



Maszyna do wyrobu ciasta

Fot. Marjan Fuks

Całą zasługę, za wyjątkowo wzorowo zorganizowaną i zmodernizowaną placówkę przypisać oczywiście należy p. Karolowi Wendtowi, który z jednej strony przez swoje szerokie doświadczenie, głęboką wiedzę fachową, nie tylko swoją placówkę zdołał postawić na odpowiedniej wyżynie, lecz doświadczeniem swojem, oraz swą rutyną fachową dzielił się ze swymi kolegami, mistrzami piekarskimi, czem też w dużym stopniu przyczynił się do podniesienia wiadomości fachowych u ogółu mistrzów piekarskich.

Będąc prezesem Cechu Piekarzy, był niejako łącznikiem we wszelkich sprawach, związanych z produkcją chleba, z organizowaniem i administrowaniem piekań wogóle, między poszczególnymi właścicielami a władzami miejskiemi, oraz Ministerstwem Przemysłu i Handlu, gdzie będąc znanym oraz cenionym ogólnie fachowcem uważany jest za filar ogólnej sprawy piekarnictwa polskiego.



Sala bułkowa

Pan Karol Wendt dał się jednak poznać nietylko jako człowiek o wysokiej wartości moralnej ze względu na swą wyjątkową sumienność i gorliwość, którą pełni dla dobra ogółu; będąc niestrudzonym w zakresie mechanizacji pracy piekarnianej, badał i studjował wszelkie inowacje nowoczesne, wprowadzone w życie, przyczem kilkakrotnie wyjeżdżał zagranicę celem pogłębienia swej wiedzy fachowej oraz zapoznania się ze sposobem i wydajnością pracy w zakresie piekarnictwa zagranicą.

Po powrocie do kraju modernizuje i mechanizuje swą wytwórnię, wzorując się na najbardziej zasługujących naśladownictwa warsztatach piekarskich zagranicą.

W roku 1926 wyjeżdża p. Wendt jako jeden z przedstawicieli delegowanych przez Magistrat M. stoł. Warszawy do Niemiec, celem zwiedzenia tamtejszych fabryk piekarnianych i zapoznania się z niemieckimi nowoczesnymi sposobami wypieku pieczywa. W Berlinie, Hamburgu dokonywa w obecności naszych delegatów próbnego wypieku chleba w piecach automatycznych.

Z Niemiec wyjeżdżał p. Wendt razem z delegacją do Paryża, gdzie znów badał tamtejsze nowoczesne obrabiarki i piece w ich praktycznem użyciu. Po powrocie do kraju złożyła delegacja odpowiednie sprawozdanie ze swej podróży Magistratowi M. st. Warszawy, przyczem na zasadzie opinji, zawartej w sprawozdaniu, Magistrat zakupił pewną ilość maszyn, obrabiarek i piecy we Francji.

Interesując się w dalszym ciągu sprawą piekarstwa, mimo nawału pracy, wyjeżdża p. Wendt w roku 1927 do Niemiec, celem obejrzenia wielkiej wystawy maszyn piekarskich, zorganizowanej w m. Essen.

Po powrocie z wystawy składa znów sprawozdanie ze swej podróży ogółowi mistrzów piekarskich, udzielając im jednocześnie wiele cennych rad i wskazówek fachowych.

To też bez wahania stwierdzić możemy, że wysoki poziom ogółu piekarń warszawskich jest w dużym stopniu zasługą i dziełem niestrudzonego pracownika p. Karola Wendta.

Dowiadujemy się jednocześnie, że w związku ze spodziewanymi subwencjami względnie kredytami rządowymi, nosi się p. prezes Wendt z zamiarem całkowitej reorganizacji swej wytwórni, a to ze względu na pojawienie się znów idealnych maszyn i obrabiarek specjalnych piekarnianych.

Licząc w dużym stopniu na pomoc Rządu p. Wendt obiecuje, iż w niedługim czasie będziemy mogli oglądać jego wytwórnię postawioną na wzór piekarń w całym tego słowa znaczeniu europejskich.

W odniesieniu do spraw lokalnych i handlu detalicznego posiada p. Wendt sklep detaliczny przy ul. Hożej oraz filje: Leszno 50, Wielka 17, Szpitalna 2, Żelazna 81, Złota 83.

Na tem miejscu składamy p. Prezesowi Wendtowi najserdeczniejsze gratulacje z okazji osiągnięcia wyjątkowych wyników swej mrówczej pracy.

Alfred Konecki



Filja przy ul. Hożej 17

Fot. Marjan Fuks



Ogólny widok posesji należącej do piekarni „Nowość" wł. p. Lachowicza

Piekarnia Mechaniczna „Nowość"

ul. Srebrna 7

Zorjentowawszy się ogólnikowo w kierunku rozwoju sztuki piekarskiej, poznawszy dość dokładnie zalety, wady, bolączki oglądanych przez nas piekarń, dochodzimy do pewnej, że tak ją nazwę, rutyny, w słusznem wydawaniu sądów o poszczególnych placówkach, nasze poglądy, które na tem miejscu wyrażamy w związku z wytwórczością, względnie warunkami pracy interesujących nas piekarń, będą coraz to bardziej niezbite i pewne.

Sąd, jaki wydam o właścicielu wielkiej mechanicznej piekarni, znajdującej się w domu własnym przy ul. Srebrnej nr. 7, będzie bezwzględnie trafny, słuszny oraz sprawiedliwy.

Sąd ten wydam na podstawie danych, dotyczących organizacji, mechanizacji piekarni, której obecnym właścicielem jest p. Lachowicz.

Przedewszystkiem uderza nas poprostu oraz zadziwia wyjątkowa uprzejmość i grzeczność, którą właściciel okazał w stosunku do nas, imponuje nam jego szczerość, zwięzłość w bardzo treściwem przedstawieniu nam warunków organizacyjnych oraz mechanizacji swej wytwórni.

Oglądamy więc piękny budynek piekarni „Nowość", który sam jako taki robi nadzwyczaj dodatnie wrażenie ze względu na ogólną, wprost przesadną czystość oraz porządek.

W budynku przyglądamy się z zachwytem 2 halom, z których jedna chlebowa, druga pieczywa białego, zajęta jest przez specjalne maszyny piekarskie t. zw. wygniatarki oraz dzieże do ciasta.



Jan Lachowicz długoletni mistrz cechu piekarskiego

W omawianych halach zadziwiająca czystość i porządek. Obok znajduje się magazyn, w którym ulokowany jest olbrzymi przesiewacz mączny o pojemności 1 tysiąca kilogramów; ponieważ przesiewacz ten był pierwszym, sprowadzonym do stolicy, zainteresował w wysokim stopniu cała brać piekarnianą. Od tej chwili właściciele piekarń, oceniwszy wysoką wartość przesiewacza — wyklucza on bowiem możliwość użycia zanieczyszczonej mąki do wypieku chleba — zaopatrują się gremialnie w ową, prawie niezbędną maszynę, która od tego czasu stanowi jeden z najniezbędniejszych mebli technicznych każdej wytwórni piekarskiej.

Ponieważ zapotrzebowanie pieczywa p. Lachowicza jest olbrzymie — pracuje w piekarni 8 pieców systemu belgijskiego, które aczkolwiek nie należą do kategorji najświeższych, względnie najbardziej nowoczesnych, dają wyniki jednak najzupełniej zadawalniające.

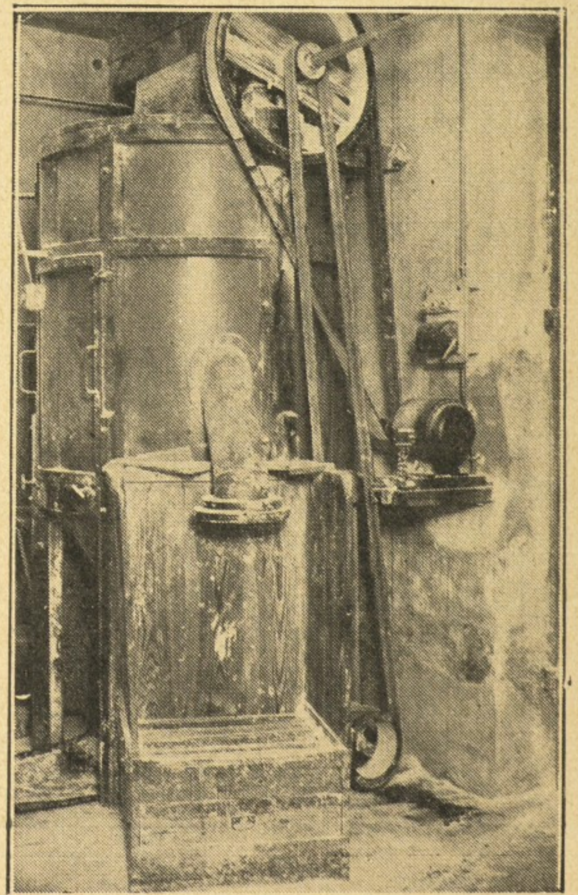
Pieczywo z piekarni „Nowość" powszechnie w całej Warszawie znane, dostawiane jest hurtowniom, sklepom, restauracjom, inaczej całej klijenteli specjalnymi furgonami, których wytwórnia posiada dziesięć, jeden zaś samochód specjalny rozrzuca pieczywo po najdalszych zakątkach miasta.

P. Lachowicz zorganizował i założył 12 sklepów detalicznych w różnych dzielnicach miasta, by w ten sposób umożliwić odbiorcom łatwiejsze nabywanie jego pieczywa.

O rozmiarach piekarni najlepiej mówi liczba pracowników, w której zajętych jest 70 ludzi.

Ponadto hołdując stale i zawzięcie skrupulatnej i bezwzględnej czystości, p. Lachowicz buduje w swym budynku łazienki, które bez przerwy są czynne i oddane do dyspozycji pracowników piekarnianych.

Aby tak rozległą i olbrzymią zarządzać wytwórnią, trzeba być człowiekiem o niepoślednich zaletach umysłowych, trzeba mieć nadzwyczaj bystry zmysł organizacyjny, być pełnym inicjatywy, wysoce rutynowanym fachowcem, energicznym a jednocześnie ostrożnym i taktownym — oto zalety i walory, którymi poszczycić się może właściciel piekarni „Nowość. *Alfred Konecki.*



Przesiewacz w piekarni „Nowość", Srebrna 7



Pierwszy wielki ciężarowy Samochód piekarski „Nowość" do przewożenia pieczywa w Warszawie, ul. Srebrna 7



Maszyna do wygniatania ciasta w piekarni „Nowość", Srebrna 7

Fot. M. Fuks

PIEKARNIA „NOWA" NOWY ŚWIAT Nr. 68







Współwłaściciel Perzanowski



Gotowe bochenki do pieca Fot. Marjan Fuks



Współwłaściciel Rostkowski

Do wyróżniających się przez swe nowoczesne urządzenia mechaniczne należy piekarnia „Nowa" przy ul. Nowy Świat 68. Właściciele wymienionej piekarni pp. Perzanowski i Rostkowski położyli wielkie zasługi w kierunku racjonalizacji gospodarki piekarni oraz podniesienia jej do poziomu należycie zorganizowanych piekarni zagranicznych. Ażeby sprawdzić, jak daleko zmechanizowano już pracę w piekarni „Nowej", prosiliśmy o zezwolenie obejrzenia wewnętrznego urządzenia piekarni, przyczem konstatujemy, iż sprzęt techniczny piekarni składa się z kilku maszyn względnie obrabiarek specjalnych, a mianowicie: dwie maszyny do wygniatania ciasta firmy „Silesia" stanowią ostatni wyraz techniki nowoczesnej; bardziej udoskonalonych maszyn nie posiadają nawet fabryki zagraniczne. Pozatem obejrzeliśmy maszynę do obróbki rogalików oraz solanek, których produkcja dochodzi do 3 tysięcy sztuk na godzinę.

Kilka wozów i 2 samochody ciężarowe rozwożą pieczywo do najdalszych zakątków Warszawy i Pragi, które bywa dzięki swej wprost niebywałej jakości i świeżości w mgnieniu oka rozchwytane.

PP. Rostkowski i Perzanowski przywiązują wielką wagę do konieczności zachowania wzorowej czystości oraz porządku w piekarni. Z tego powodu lokal bywa często odnawiany oraz remontowany tak zewnętrznie jak i na wewnątrz.

Pracownicy ubrani są stale w czasie pracy w odpowiednie ubrania względnie płaszcze, przyczem na ich czystość osobistą zarząd zwraca baczną uwagę.

W odniesieniu do czystości mąki bywa ona przed użyciem jaknajdokładniej przesiewana w obawie przed możliwością wykrycia w niej jakiegoś niepożądanego składnika.

Dwa piece o 2 komorach każdy, pracują doskonale; trzeci piec jest w trakcie budowy — wkrótce będzie skończony i oddany do użytku.

Dzięki wspaniałym zaletom, jak pierwszorzędne techniczne urządzenie mechaniczne i wysoki poziom hygjeny w zakładzie, piekarnia „Nowa" zyskała sobie najlepszą stołeczną klijentelę. Wśród tej wyróżniają się: Sztab Generalny kasyno — restauracja Hotelu Europejskiego, Sejmu, Oficerskie Kasyno Garnizonowe, szereg stołecznych lecznic prywatnych, szpitale dziecinne i wszystkie niemal pierwszorzędne restauracje.

Po wymienieniu tej wybrednej klijenteli, jasną jest rzeczą, że gust takich konsumentów mogą zaspokoić tylko pierwszorzędne produkty. Punktualna, szybka i nieuciążliwa obsługa firmy jest dalszą zasługą jej obecnych właścicieli, którzy też cieszą się prawdziwem i wielkiem uznaniem.

Dzienna produkcja firmy wynosi 2 tysiące bochenków chleba i 20 tysięcy bułek.

Firma zatrudnia 28 robotników pracujących na 2 zmiany dziennie.

Wyjątkowa uczciwość kupiecka, jaką posiadają obecni dwaj współwłaściciele, przesądzają zgóry o dalszem powodzeniu wytwórni.

Stałe wzrastanie odbiorców konsumentów każe też właścicielom zawczasu pomyśleć o powiększeniu obecnego przedsiębiorstwa.

Td. L.

PIERWSZA WARSZAWSKA PIEKARNIA MECHANICZNA

UL. SIENNA 31

Spotykamy się znów z nadzwyczaj wysoko postawioną, z wyjątkowo racjonalnie zagospodarowaną oraz bardzo solidnie prosperującą wytwórnią pieczywa — znajdującą się w rękach Kooperatywy Zjednoczenia Zawodowego Polskiego od roku 1916. Piekarnia, o której chcę parę słów powiedzieć, założona została bardzo dawno, bo 50 lat temu, przez powszechnie znanego oraz bardzo zasłużonego przemysłowca, pana Kropiwnickiego, który też postawiwszy swój warsztat pracy od chwili założenia na poważnych oraz solidnych fundamentach, przyczynił się w znacznej mierze do rozgłosu oraz tak znacznej wydajności pracy, jaką się dzisiaj „Warszawska Piekarnia" może poszczycić.

Zarządzający p. p. E. Bernatowicz, W. Dziekoński i W .Szurmak, wszyscy trzej zawodowi fachowcy, bardzo skrupulatnie, dokładnie oraz fachowo traktujący całokształt sprawy piekarnianej, potrafili wytwórnię zagospodarować oraz zmechanizować według najnowszych zasad oraz wskazań techniki piekarnianej, przyczem przywiązując wielką wagę do zachowania ogólnej hygjeny oraz czystości, której też na każdym kroku przestrzegają, postawili „Pierwszą Warszawską Piekarnię Mechaniczną" na równi z dobrze funkcjonującemi piekarniami zagranicznemi.



Grupa pracowników Mech. Piek. Zjedn. Zaw. z zarządem piekarni na czele. Fot. M. Fuks

W wielkiej posesji przy ul. Siennej 31 w kilku bardzo obszernych halach rozstawiony jest cały warsztat piekarniany, doskonale zmechanizowany, gdzie z pośród zainstalowanych maszyn następujące zasługują na wzmiankę: 4 maszyny służące do wygniatania ciasta, 1 maszyna do przesiewania mąki, 2 maszyny do dzielenia bułek i 4 piece: (3 podwójne, 1 o trzech komorach): do wypiekania chleba.

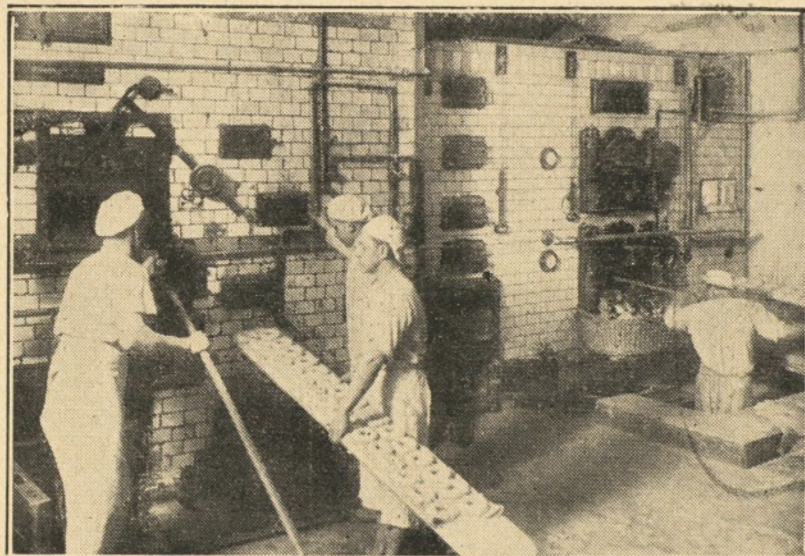
Bardzo ciekawą jest maszyna do automatycznego dzielenia chleba „Rotor", zbudowana według najnowszych zasad techniki, dzieli ciasto na równe części z pełną dokładnością. Omawiana maszyna „Rotor" posiada jeden tylko ślimak, w przeciwstawieniu do dawniejszych systemów dwuślimakowych, nadaje się tak do dzielenia ciasta czysto żytniego, jak też i żytnio-pszennego. Wydajność 1 — 2 tysięcy bochenków na godzinę.

Również oryginalną jest maszyna do odrabiania kajzerek — patent firmy Ringl i Mayr w Wiedniu — przedziela ona zupełnie dokładnie ciasto na poszczególne kawałki, zawijając je jednocześnie; odrabia 4— 5 tysięcy kajzerek na godzinę. Przedstawicielem obu ostatnio wymienionych maszyn jest p. Aleksander Steuermark, Warszawa, ul. Hoża 62.



Odrabialnia

Fot. M. Fuks



Piece mechaniczne

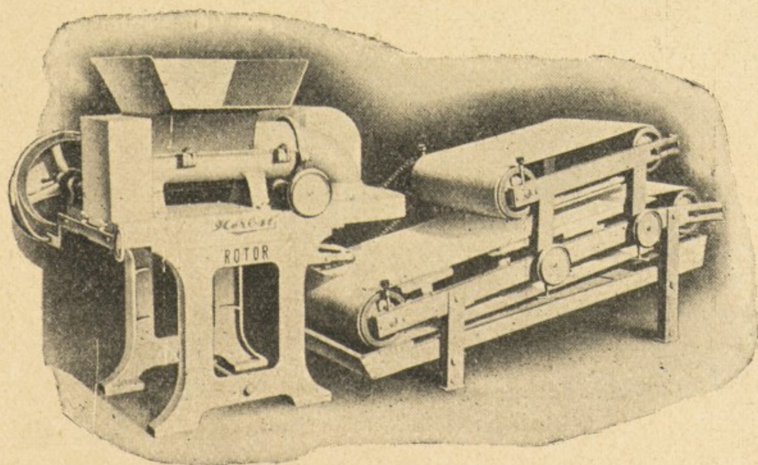
W piekarni pracuje ogółem 90 ludzi, przyczem produkcja dzienna chleba wynosi 4 tysiące kg., pieczywa pszennego 2 — 3 tys. kg.

Wytwórnia posiada 5 sklepów własnych w różnych punktach miasta, które zaopatrują klijentelę w wyborowe pieczywo. Do instytucji względnie firm, będących w kontakcie handlowym z piekarnią należą: Kasyno oficerskie, restauracja: Oaza, Bristol, Albrecht, Claridge, Kokos, Mars, Bar pod Setką, Londyński i inne. Tabor rozwożący pieczywo po mieście składą się z 1 samochodu ciężarowego i 7 wozów.

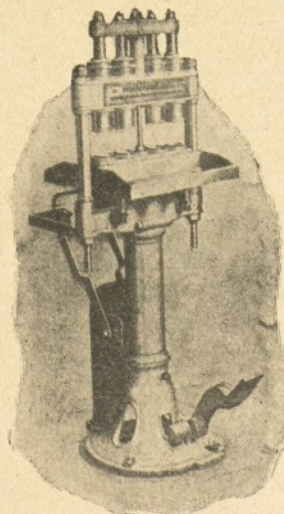
Sklepy własne Zjednoczenia:

Sienna 31, Emilji Plater 12, Elektoralna 20, Złota 36, Furmańska róg Bednarskiej, Żórawia 23, Widok 22, Krucza 17, Pańska 100.

Juli.

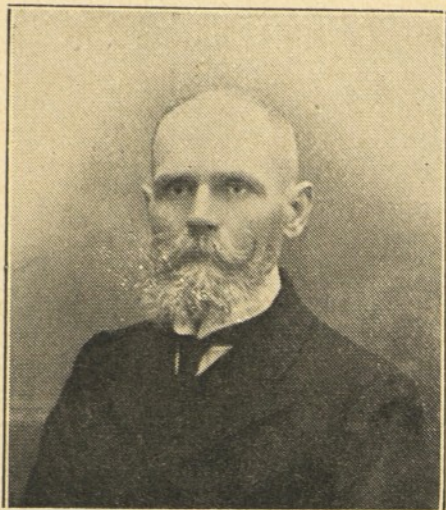


Maszyna automatyczna do ważenia i werkowania chleba



Maszynu do odrabiania kajzerek

PIEKARNIA „WSPÓŁCZESNA" — ul. św. Wincentego 6



Józef Roguski, długoletni mistrz Cechu Piekarskiego, jeden z pionierów mechanizmu piekarń

Ażeby możliwie jaknajgłębiej wniknąć w sprawę całego piekarnictwa warszawskiego, aby zrozumieć i móc sobie przedstawić całokształt pracy piekarskiej, nie szczędzimy trudów, mozołu i czasu, lecz w miarę możliwości odwiedzamy poszczególne piekarnie, zasługujące na obejrzenie ze względu na bardzo przykładne zagospodarowanie się tychże, oraz wysoce racjonalne postawienie produkcji, prosząc jednocześnie p p. właścicieli o krótki wywiad.

I tak udało nam się ostatnio zwiedzić bardzo ciekawą ze względu na estetyczny wygląd piekarnię, która dzięki należytemu zrozumieniu przez właściciela zasady oraz istoty racjonalnej wytwórczości piekarni, osiągnęła należyte miejsce w hierarchji piekarnianej.

Mam na myśli piekarnię „Współczesną", należącą do p. Józefa Roguskiego.— Piekarnia ta rozpoczęła swą działalność w roku 1903, — pod firmą jednak „Współczesna" daje się poznać dopiero w roku 1921. Stwarza ją wytrawny fachowiec oraz pionier przemysłu piekarnianego p. Józef Roguski w budynku własnym, który to lokal przystosowany został przez właściciela do oczywistych potrzeb piekarni. Pobudowawszy sobie odpowiednio i fachowo potrzebne hale oraz magazyny, przystąpił p. Roguski do urządzenia oraz zainstalowania samej piekarni początkowo oczywiście zupełnie prymitywnej, z rozwojem jednak techniki p. Roguski jako jeden z pierwszych zapoznaje się z budową oraz wydajnością pracy nowoczesnych maszyn piekarnianych, a oceniwszy odpowiednio wartość samej mechanizacji pracy, inwestycjuje swą piekarnię przez zastosowanie w niej maszyn i obrabiarek mechanicznych.

Oglądamy w wytwórni p. Roguskiego piece: jeden z nich mechaniczny i dwa wpółmechaniczne (z bocznemi paleniskami) „Silesia", przesiewacz, maszynę do wyrobu rogalików, maszynę do wyrabiania ciasta. Widzimy więc bynajmniej nie prymitywnie



Piece



Zarządzający Piekarną p. Klemens Roguski porucznik rezerwy W.P.

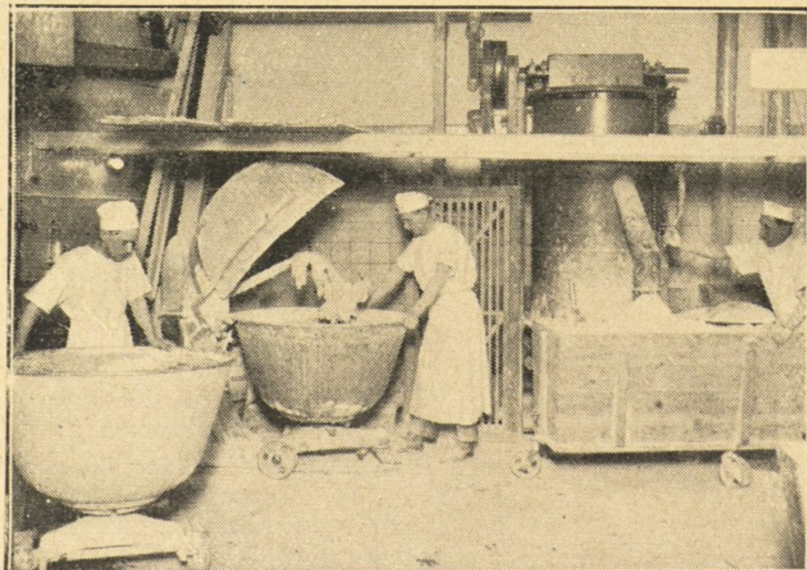
urządzoną, należycie zmechanizowaną wytwórnię, która przy bezwzględnie obowiązującej czystości ogólnej przestrzeganej stale przez właściciela, może być uważana jako jedna z najlepiej oraz najsolidniej postawionych piekarń w stolicy.

Celem dania możności pracownikom piekarni zachowania bezwzględnej czystości osobistej, urządzone zostały przez właściciela piekarni łazienki, które są zawsze czynne do dyspozycji pracowników.

Rzecz pierwszorzędnej wagi ze względu na konieczność zachowania bezwzględnej czystości oraz wszelkich zasad hygjeny w czasie obrabiania oraz wypiekania pieczywa.

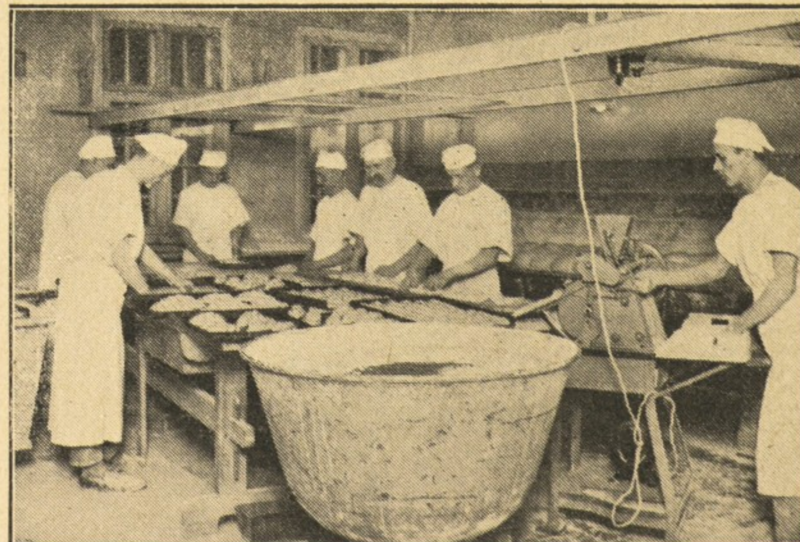
Zarządzającym piekarnią jest syn p. Józefa Roguskiego, p. Klemens, również Mistrz Cechu Piekarskiego, oficer rezerwy, prowadzący wytwórnię ojca nad wyraz rzetelnie, fachowo oraz energicznie.

Td. L.



Przesiewacz oraz maszyna do wygniatania ciasta

Fot. Marjan Fuks



Odrabiarnia

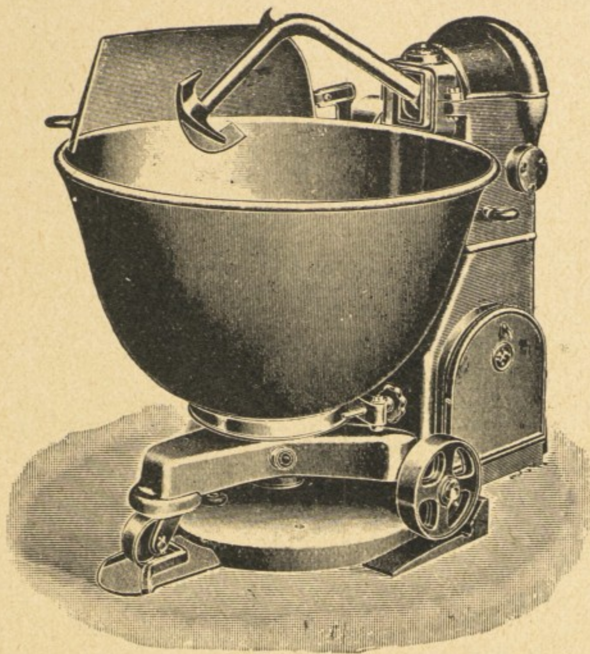
Współczesna Maszyna do Gniecenia Ciasta „ENAG"

znanej bawarskiej fabryki „Eisenwerke-Neumarkt A. G. w Neumarkt" pod Norymbergą

Ze względu na ogólną dążność właścicieli piekarń do zupełnego, względnie częściowego zmechanizowania pracy przy obróbce ciasta oraz wypieku chleba, a pragnąc jednocześnie dać możność zainteresowanym choćby powierzchownego zapoznania się ze sprzętem maszynowym piekarskim, udaliśmy się do p. Aleksandra Czerewskiego, jeneralnego reprezentanta maszyn „Enag" na Polskę (Warszawa, ul Królewska 45, tel. 173-72) z prośbą o poinformowanie nas w sprawie budowy oraz działania maszyny do gniecenia ciasta „Enag".

Uprzejmy p. Czerewski podaje co następuje:

Maszyna „Enag" specjalnie zbudowana i zastosowana do wygniatania ciasta, wykonana jest z materjału poddawanego kilkakrotnie badaniom teoretycznym oraz próbom i ekspertyzom fachowo-technicznym, przyczem wydajność oraz ekonomja pracy maszyny „Enag" obserwowana i oceniana była przez wybitnych znawców i mistrzów cechu piekarzy. Fabryka produkująca maszyny „Enag" w przeciwieństwie do wielu firm konkurencyjnych posiada własną odlewnię, co umożliwia wykonywanie z całą precyzją najdrobniejszych nawet szczegółów technicznych maszyny oraz daje możność fabryce oferowania jej po cenie wybitnie konkurencyjnej. Ze względu na zastosowany w „Enagu" ruch ślimakowy, specjalne łożyska fosfor - bronzowe, względnie kulkowe, oraz gwarantowany materjał, stała się ona wprost niezniszczalną. Zmontowany w gniotowniku przegub kardanowy, czego w żadnej innej maszynie nie zastosowano, zapewnia łatwość oraz elastyczność poruszeń poszczególnych zespołów, a przez racjonalne i celowe zakończenie wspomnianego gniotownika na wzór ręki ludzkiej, osiąga się pewność przerobienia najmniejszego nawet namiaru ciasta. — Ocynowana misa, wykonana bez szwu z prima stali martenowskiej, obraca się nadzwyczaj lekko na łożyskach kulkowych. Funkcjonując stale bez zarzutu — „Enag" zyskała sobie obszerną i zasłużoną popularność.



Enag (maszyna do wygniatania ciasta)

Inż. J. L.

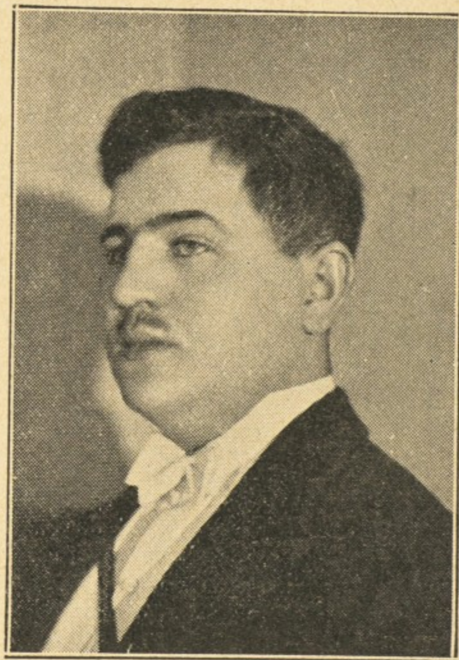
Piekarnia „Europejska"

ul. Grochowska 101



Teodor Reichert długoletni mistrz Cechu Piekarskiego

Fot. Marjan Fuks



Mieczysław Reichert, stud. prawa uniw warsz., kier. piekarni i jednocześnie mistrz Cechu Piekarskiego

Fot. Marjaa Fuks

Z zupełnie słusznego założenia wychodzą ci, którzy zakładając własną piekarnię lokują ją własnym, specjalnie na ten cel przystosowanym lokalu, rozstawiają tam swój warsztat według z góry powziętych i zdecydowanych planów, przyczem krępowanie się pewnymi względami lokalnymi w odniesieniu do właściciela jest zupełnie w danym wypadku bezpodstawne i nierealne.

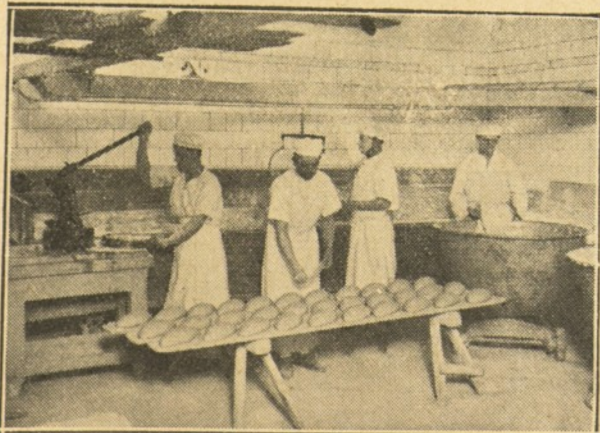
Pan Teodor Reichert założył w roku 1908 we własnej posesji przy ul. Grochowskiej 101 piekarnię, którą zorganizowawszy w sposób bardzo pomysłowy i fachowy oddaje w zarząd synowi swojemu p. Mieczysławowi. Dzięki właśnie uprzejmości p. Mieczysława Reicherta oglądamy całą wytwórnię, która przez swój nadzwyczaj czysty i schludny wygląd, oraz na każdym kroku spotykamy porządek, zasługuje rzetelnie na wyróżnienie.

Wzorowe utrzymanie piekarni mówi jednocześnie o wielkiej rutynie oraz doświadczeniu fachowem założyciela P ekarni Europejskiej, a długoletniego Mistrza Cechu Piekarzy p. Teodora Reicherta, od którego też ową rutynę oraz wiele cennych wskazówek i rad fachowych przejął syn jego p. Mieczysław, student uniwersytetu warszawskiego, zarem Mistrz Cechu Piekarskiego, zarządzający obecnie piekarnią. Komisje lotne, które kontrolowały kilkakrotnie jakość wypieku oraz stan hygienic ny piekarni, każdorazowo wyraziły swoje zadowolenie oraz uznanie z powodu zachowywania i należytego przestrzegania przepisów sanitarnych w każdej piekarni.

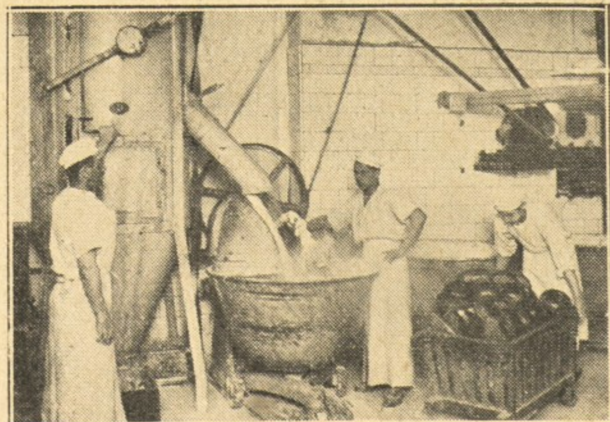
P. Rejchert dąży w kierunku zmechanizowania swej piekarni, co mu się już częściowo udało. Widzieliśmy maszynę do cięcia bułek, maszynę do wygniatania ciasta, maszynę do przesiewania mąki oraz 5 kotłów.

W razie zwiększonej konsumpcji produkowanego towaru p. Rejchert mógłby w swej piekarni zatrudnić do 20 pracowników — tymczasem pracuje ich 6-ciu.

Do rozwożenia pieczywa posiada piekarnia 2 konne furgony. *J. L.*



Odrabialnia



Przesiewacz z maszyną do wygniatania ciasta oraz piece

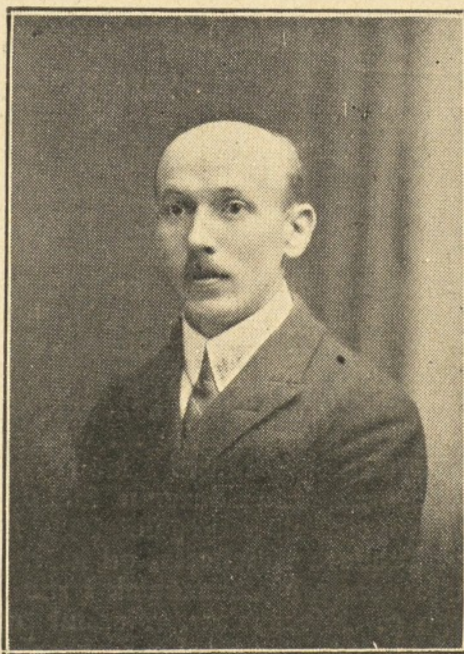


Odrabialnia. Fot. Marjan Fuks

Piekarnia Paryska

Jedną z tych placówek, które przetrwały już przez niejeden dziesiątek lat, które cieszyły się olbrzymim wzięciem, lub też które z trudem wegetując w czasie wojny światowej, przetrwały ją, odzyskując na nowo jaknajlepszą opinję oraz pełne uznanie — jest „Piekarnia Paryska", której założycielem i organizatorem jest p. Edward Szmidtke. Powstanie piekarń zainicjował p. Szmidtke jeszcze w roku 1888 — kiedy to będąc młodym, ruchliwym i bardzo zdolnym mistrzem Cechu Piekarzy zabrał się do zgromadzenia wszelkich środków materjalnych, potrzebnych do założenia uplanowanej wytwórni, którą też w krótkim czasie ufundował i wyniósł do rzędu najhygieniczniejszej z zorganizowanych i najsprawniej funkcjonujących wytwórni w mieście.

Jednak czasy poczęły się zmieniać, wszystkie gałęzie przemysłu, modernizują się w większym lub mniejszym stopniu i dostosowują się do coraz to nowszych wymogów doskonalącej się z dniem każdym techniki. By nie pozostawać w tyle p. Edward Szmidtke, a od roku 1925 p. Ferdynand Szmidtke — zarządzający „Piekarnią Paryską" bada i ocenia celowość wprowadzania nowoczesnych inowacji technicznych w ramy piekarskie, a sprawdziwszy osobiście idealne wyniki zaprojektowanej mechanizacji i uznawszy jej doniosłe znaczenie, szybkim tempem reorganizuje swoją wytwórnię na wzór wysoko postawionych i dobrze zmechanizowanych piekarń zagranicznych.



Ferdynand Szmidtke,
absolwent w. szkoły Handlowej w Lipsku
oficer rez. W. P.

Uprzejmy oraz bardzo inteligentny i taktowny p. Ferdynand Szmidtke oprowadza nas po całej zarządzanej przez się wytwórni, — która robi pod każdym względem doskonałe wrażenie.

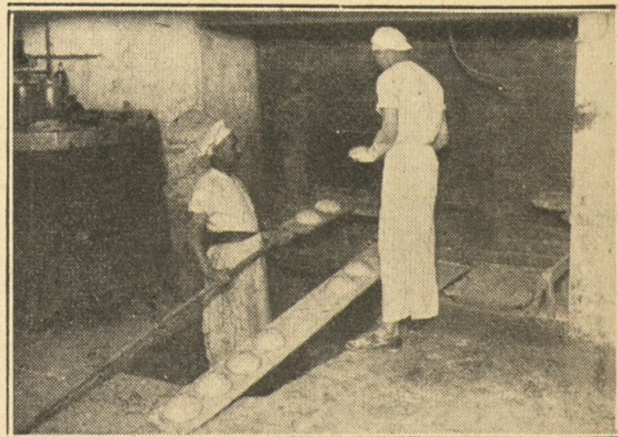
Spotykamy idealną czystość na każdym kroku, przyczem instalacje i przepisy sanitarne są, jak zdołaliśmy zauważyć, z całą dokładnością stosowane.

W trakcie oglądania piekarni oznajmia nam p. Szmidtke, że w niedługim czasie piekarnia będzie dosłownie zmechanizowana, przyczem ostatni wyraz techniki będą przedstawiać piece mechaniczne, które wkrótce zainstalowane zostaną w „Piekarni Paryskiej".

Ze względu na zaprojektowane inwestycje piekarniane, oraz dający się we znaki głód gotówkowy, spodziewa się p. Szmidtke otrzymania w niedługim czasie kredytu.

Piekarnia mieści się przy ul. Żelaznej 78 i posiada dwa sklepy detaliczne, z których jeden znajduje się przy samej piekarni, drugi przy ul. Marjensztadt 23.

Należy jeszcze nadmienić słów kilka o przeszłości p. Ferdynanda Szmidtke, zarządzającego piekarnią, który będąc prawdziwym i bardzo uzdolnionym fachowcem, jest jednocześnie absolwentem Wyższej Szkoły Handlowej w Lipsku, oraz oficerem rezerwy W. P. *A. K.*



Piece.

Fot. Marjan Fuks

Piekarnia JANA STANISŁAWA WANDLA, Puławska 64



Ś. p. Jan Stanisław Wandel, długoletni i zasłużony Mistrz Cechu piekarskiego



Stefan Wandel kierownik piekarni, student W. W. P. podmistrz Cechu Piekarzy

Z zupełnie słusznego założenia wychodzą ci, którzy twierdzą, że nie opłaci się produkować złego towaru, nie warto tego fałszywie błyszczącego się, powierzchownie przyzwoitego artykułu wyzbywać się za pieniądze; — stokrotnie opłaca się jednak zaopatrywanie rynku, obdarzanie odbiorców dobrze przygotowanymi, względnie należycie wyprodukowanymi artykułami; — o ile jeszcze producent zadowalnia się minimalnym zyskiem, powoduje tem bardzo ożywiony ruch w swojej wytwórni czy sklepie, co też przysparza mu obfite dochody, uzyskane z owych minimalnych zysków detalicznych.

Ś. p. Jan Wandel, będąc właśnie zwolennikiem wyżej przytoczonego poglądu, założył w roku 1899 piekarnię, którą umieścił we własnej posesji, nabytej dla dokonania w niej odpowiednich przeróbek lokalnych celem należytego pomieszczenia w niej samej wytwórni.

Trzymając się ściśle zasady „swoje sprawy brać w swoje ręce", sam bardzo energicznie przystąpił do zorganizowania pracy w piekarni, która też rozpoczyna wysoce produkcyjnie prosperować.

Piekarnia tak ze swej zewnętrznej strony, jakoteż i wewnątrz przedstawia się bardzo czysto oraz schludnie — wywnioskować też zaraz można, że obecny właściciel przywiązuje też wiele wagi do zachowania na terenie i w samej piekarni czystości i porządku.

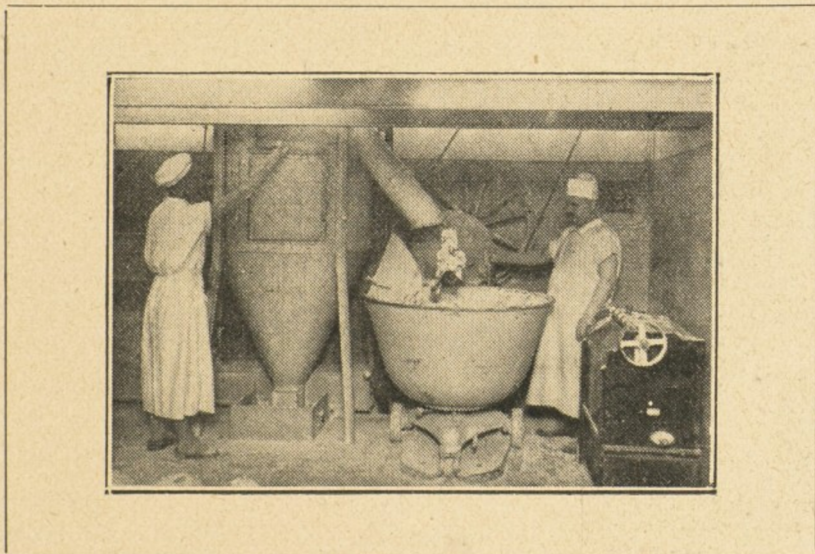
W roku 1920 zmechanizował ś. p. Wandel swą wytwórnię, w której umieścił najnowszej konstrukcji przesiewacz mechaniczny, maszynę do wygniatania ciasta, maszynę do gniecenia rogalików oraz dzieże. Piece, w których wypieka się ciasto, nie należą wprawdzie do nowoczesnych, pracują jednak bez zarzutu.

Piekarnia zdolna jest wypiekać do 3 tysięcy kilogramów chleba na dobę. Jednocześnie oznajmiono nam gotowość zmechanizowania pieców, gdyby konsumcja pieczywa zrównała się z dzisiejszą wydajnością wytwórni.

Dwa furgony oraz 1 platforma rozwożą pieczywo do sklepów detalicznych i punktów żywnościowych, będących w kontakcie z piekarnią p. Wandla.

Ś. p. Jan Wandel, który rozstał się z tym światem w marcu b. r. położył wielkie zasługi w zorganizowaniu całokształtu pracy piekarnianej, przyczem posiadając dojrzały i wytrawny talent organizacyjny oraz wiele doświadczenia fachowego, pozostawił po sobie prawdziwe uznanie oraz żal wśród najzasłużeńszych przemysłowców.

Kierownictwo piekarni objął obecnie syn ś. p. Wandla, student W. W. P., bardzo energiczny, ruchliwy oraz fachowy pracownik; jest on jednocześnie podmistrzem Cechu Piekarzy. *J. L.*



Przesiewacz wraz z maszyną do wygniatania ciasta Fot. Marjan Fuks



Odrabialnia

Obrabiarki Piekarniane firmy F. HERBST et Co — Halle a-S.

Pierwszorzędne znaczenie w racjonalnej gospodarce piekarnianej, w osiąganiu dużej ekonomji pracy oraz jakości produkowanego towaru, odgrywają maszyny inaczej obrabiarki, specjalnie zbudowane i przystosowane dla celów przemysłu piekarskiego.

Aby się zorjentować w rodzajach oraz przydatności poszczególnych maszyn, zasięgnęliśmy informacji u przedstawiciela fabryki F. Herbst et Co. — p. Aleksandra Steuermarka, Piękna 62, który nam podał co następuje:

W ogólności maszyny specjalne piekarskie firmy F. Herbst celują pod względem racjonalnej i wyjątkowo solidnej konstrukcji, przyczem zbudowane są podług najnowszych systemów i wymagań technicznych.

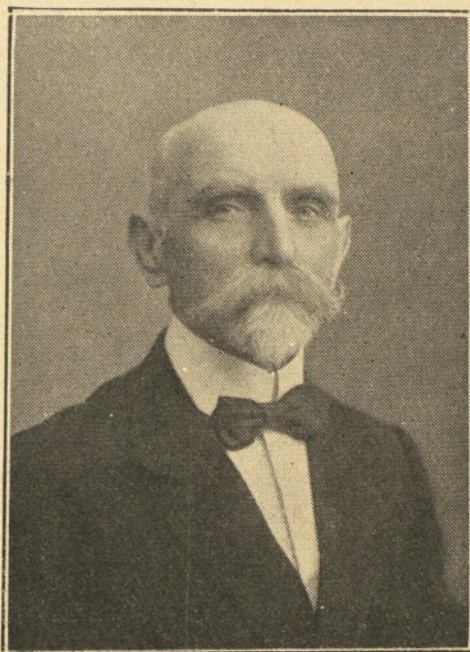
Maszyna do dzielenia chleba „Rotor" odnacza się precyzją wykonania, a dzięki doborowi najlepszych materjałów oraz metodzie stosowania sprawdzianów jest w użyciu niezrównaną. Ruchome części biegną na łożyskach kulkowych.

Maszyna do wygniatania ciasta, tejże fabryki, zbudowana analogicznie z pierwszorzędnego materjału, a dzięki prostej i trwałej konstrukcji pracuje idealnie.

Inż. J. L.

PIEKARNIA „ZNICZ", ul. Górczewska 75

Spotykamy się z osobą znaną ogólnie i cenioną w sferach piekarnictwa, z panem Józefem Wildem. Pracując od dawien dawna w fachu piekarnianym, interesując się tą gałęzią przemysłu i handlu, z zapałem oraz drobiazgowością bada spotykane względnie oferowane mu nowości, mające na celu podniesienie technicznej wartości i poziomu piekarń, przyczem sam się trudzi i mozoli nad sposobami zwiększenia wydajności pracy przy jednoczesnem zastosowaniu jak największej ekonomji tejże. — Będąc długoletnim mistrzem Cechu Piekarzy, oraz obdarzonym niepoślednimi walorami osobistymi dał się p. Wild poznać jako niestrudzony rzecznik sprawy piekarnictwa, zyskując sobie uznanie oraz



P. Józef Wild
długoletni Mistrz Cechu Piekarskiego
Fot. J. Malarski



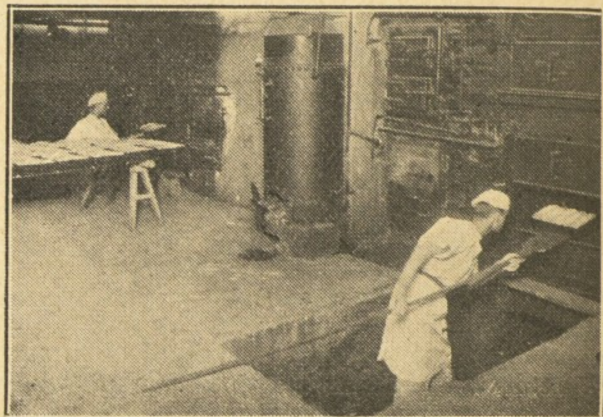
Odrabialnia Fot. Marjan Fuks

szacunek wśród innych kolegów i współpracowników.

Piekarnia przy ul. Górczewskiej założona została przez p. Wilda w roku 1912. Rozmachu, z jakim wytwórnia funkcjonować rozpoczęła, nawet okupanci nie potrafili przełamać, w każdym jednak razie znosił i przełamywał p. Wild mnóstwo przeciwności i trudności.

Obecnie zamierza właściciel piekarnię swą dosłownie zmechanizować — dostosować ją do nowoczesnych wymagań technicznych, podobnie jednak jak i inni przemysłowcy zabiega o otrzymanie pożyczki, bez której nie byłby w stanie swego zamiaru urzeczywistnić.

W piekarni p. Wilda prócz idealnej czystości ogólnej oraz wzorowego porządku widzimy maszynę do gniecenia ciasta, firmy Wład. Benedykciuk — Grzybowska 41 — i 4 dzieże; — piece aczkolwiek nie nowoczesne dają wyniki zupełnie zadowalniające. Przesiewacz mączny ma być w najkrótszym czasie sprowadzony.



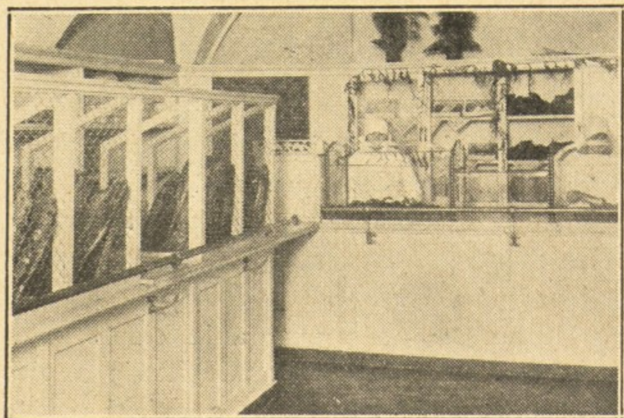
Piece

PIEKARNIA „NOBLESSE", ul. Stare Miasto 9

Spora ilość piekarń warszawskich znajduje się obecnie w stadjum przeprowadzania gruntownej reorganizacji, względnie nawet lokalnych inowacji w związku z stale modernizującą i doskonalącą się mechanizacją pracy; te zaś wytwórnie, które jeszcze nie zdążyły zmodernizować się, których wyposażenie w sprzęt techniczny specjalny silnie jeszcze szwankuje — te właśnie ubiegają się o uzyskanie kredytu rządowego długoterminowego, po uzyskaniu którego rozpoczną dopiero mechanizować w większym lub mniejszym stopniu swoje wytwórnie. Do tych ostatnio wymienionych należy piekarnia „Noblesse",



P. Jan Majewski
wł. piekarni „Noblesse"
Fot. Marjan Fuks



Wnętrze sklepu piekarni „Noblesse"

prowadzona przez jej właściciela p. Jana Majewskiego, który całą siłą stara się o uzyskanie odpowiedniego kredytu, poczem dopiero zabierze się do zmechanizowania swojej placówki przez sprowadzenie całego szeregu maszyn piekarskich nowoczesnych i zainstalowanie ich u siebie. P. Majewski będąc długoletnim mistrzem Cechu Piekarzy, prowadzi swą wytwórnię pod każdym względem solidnie i rzetelnie, pilnuje zachowywania przez pracujących obowiązujących zasad hygjeny oraz zarządzeń sanitarnych, czego dowodem jest bardzo chwalebnie prowadzona piekarnia przy ul. Stare Miasto 9, oraz filje przy ul. Freta 40 i Stare Miasto 7, które zasługują na wyróżnienie ze względu na bardzo hygieniczny stan oraz urządzenie, które uniemożliwia dotykania towaru.

Td. L.



Odrabialnia Fot. M. Fuks

PIEKARNIA MECHANICZNA pod nazwą „GDAŃSKA"

ul. PODCHORĄŻYCH 31

Do wyróżniających się hygjeną urządzenia oraz wyjątkowym gatunkiem pieczywa znanego w naszem mieście, należy piekarnia „Gdańska".

P. Samełko będąc wałścicielem poscsji przy ul. Podchorążych 61, założył w roku 1905 piekarnię, początkowo mniejszych rozmiarów.

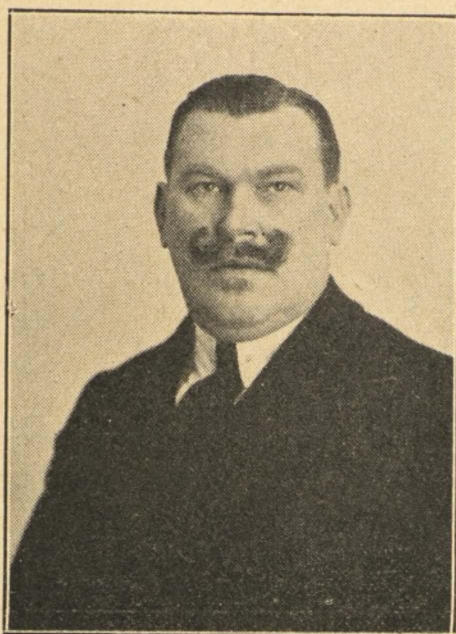
Z chwilą jednak rozwoju miasta, a w szczególności po wojnie światowej oraz po roku 1920, dzięki wytężonej pracy, niezwykłej energji i pomysłowości, stara się p. Samełko piekarnię zreorganizować i rozszerzyć, z której z biegiem czasu wyrosła bardzo poważna wytwórnia, zaopatrująca w pieczywo nawet daleko oddalone dzielnice miasta.

Podobnie jak i inne gałęzie przemysłu, p. Samełko nowocześnie urządza swą placówkę, instalując w niej maszyny specjalne, służące do przygotowania ciasta przed włożeniem tegoż do pieca, oraz w maszyny służące do obrabiania rogalików.

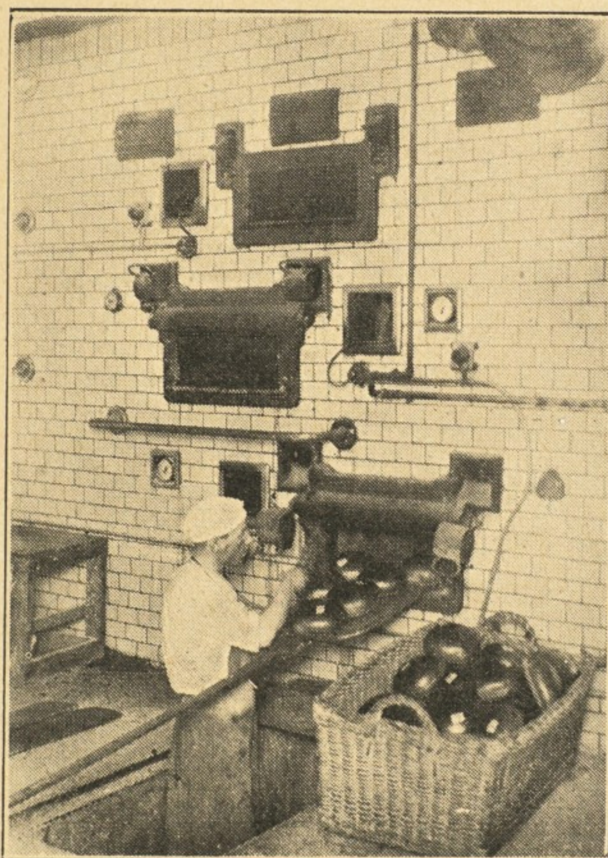
Wypiek odbywa się w zmechanizowanym piecu t. zw. Silesia, oraz w 2 piecach starszego typu.

Przy każdej czynności związanej z wypiekiem, p. Samełko będąc wytrawnym fachowcem i znawcą sztuki piekarskiej, osobiście dogląda, pilnuje oraz przestrzega zasad czystości oraz bezwzględnej hygjeny.

Znając wytworne apetyty i podniebienia swych klijentów, fabryka produkuje znakomite pieczywo, którego też niewielkie w stosunku do zapotrzebowania ilości zostają w mgnieniu oka rozchwytane. Piekarnia zaopatruje całą masę różnych instytucji społecznych i prywatnych, między niemi Polski Biały Krzyż.



Walerjan Samełko, Długoletni mistrz cechu piekarskiego Fot. J. Malarski



Piece Mechaniczne Fot. Marjan Fuks

Trzy wozy stale i bez przerwy pracują nad rozwożeniem ustawicznie świeżego pieczywa.

Dobrawszy sobie odpowiednio wykwalifikowany oraz fachowo przygotowany personel, zatrudnia piekarnia 15 ludzi, którzy pracują nad obróbką i wypiekaniem ciasta w 4 dużych, doskonale pod względem fachowym, oraz wzorowo pod względem hygjenicznym urządzonych halach, obok których znajduje się dla wygody piekarni magazyn.

W budynku piekarni urządzony został detaliczny sklep z pieczywem pozatem przy ul. Czerniakowskiej znajduje się również 2 sklepy detaliczne firmy p. Samełki.

Wzorowo postawiona tak piekarnia, jak i sklepy detaliczne pozwolą przypuszczać, że pieczywo piekarni p. Samełki stanie się wkrótce w naszej stolicy sławnem, czego mu też szczerze życzymy.

Jak okazałą i poważną placówką zaopatrzeniową jest piekarnia p. Samełki, świadczy ilość pieczywa, która zostaje codziennie rozrzucona po całem mieście: otóż do 5 tysięcy kg. pieczywa na dobę stwarza personel piekarni, którą to ilość jednak po otrzymaniu w najbliższym czasie zamówionej obrabiarki, zwiększy się do liczby 7 tysięcy kg.

J. L.



Odrabialnia

Fot. M. Fuks



Przesiewacz oraz maszyna do wyginiatania ciasta

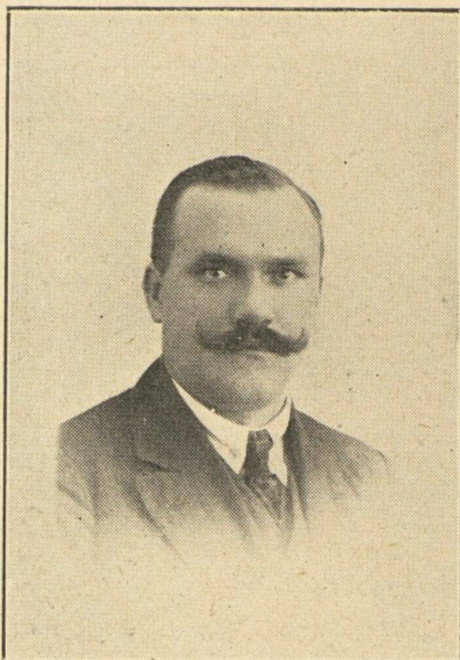
PIEKARNIA „LUDOWA", Sielecka 49

Uwzięliśmy się na te piekarnie, a raczej na panów właścicieli piekarń, skoro jedną po drugiej obmawiamy, opisujemy ich produkcję, ich wyposażenie w sprzęt nowoczesny, techniczny, opisujemy do pewnego stopnia panów zarządzających, którzy pracując od świtu do nocy pragną z jednej strony placówkę swoją postawić na odpowiednim poziomie, z drugiej zaś pracują dla dobra miasta, dla dobra i z pożytkiem społeczeństwa.

Jednocześnie pozwolę sobie zauważyć, że społeczeństwo powinno być również poinformowane w jakich warunkach wypieka się pieczywo, które każdy mieszkaniec naszego grodu ze smakiem codziennie połyka, powinien wiedzieć, w jakiej piekarni chleb przez niego spożywany się wypieka, jak owa piekarnia zaopatrzona jest w odpowiedni sprzęt pomocniczy, słowem, odbiorca powinien sobie na podstawie wyżej przytoczonych danych wyrobić sąd, zdanie o tej czy innej wytwórni piekarnianej. Byłoby przytem rzeczą bardzo pożądaną i znamienną, gdyby odbiorca dysponując chwilą czasu pofatygował się w odwiedziny do „Mistrza Piekarskiego", u którego zaopatruje się w pieczywo i naocznie przekonał się o zaletach, względnie radach piekarni, z którą utrzymuje kontakt pośredni czy bezpośredni, sprawdził, czy właściciel piekarni lubuje się w zachowywaniu koniecznej czystości piekarnianej i czy wogóle zasadom hygjeny i porządku hołduje.

Gdyby to uczynił który z odbiorców czy klijentów p. Franciszka Woźniaka, właściciela piekarni „Ludowej", mieszczącej się przy ul. Sieleckiej Nr. 49, napewnoby w pierwszym rzędzie zyskał sporo na humorze doszedłszy do wniosku, że mamy w społeczeństwie ludzi pracy, ludzi fachowo wyszkolonych i doświadczonych, ludzi o dojrzałym i wytrawnym talencie organizacyjnym; dalej zyskałby ów klijent p. Woźniaka dużo na zdrowiu, porządek bowiem ogólny i wzorowa czystość, okalająca całą piekarnię „Ludową" tak zewnątrz jak i wewnątrz, spowodowałyby niespodziewane zdwojenie się apetytu klijenta, czemuby oczywiście przyklasnął przedewszystkiem właściciel piekarni p. Franciszek Woźniak.

Położył on niebywałe zasługi w związku z racjonalnem postawieniem ogólnej sprawy piekarnictwa u czynników miarodajnych oraz w związku z ogólną mechanizacją piekarnictwa; — swoją wytwórnię pragnie p. Woźniak zupełnie nowocześnie zmechanizować, uczynić z niej placówkę bezkonkurencyjną, oczekuje jednak przyznania mu potrzebnych kredytów, na co z pełną ufnością liczy. — Po ewentualnem otrzymaniu subsidjów i po urzeczywistnieniu przez p. Woźniaka planów i zamierzeń, piekarnię jego zaliczymy do jednej z najlepiej i najekonomiczniej zorganizowanych wytwórni w stolicy.



Franciszek Woźniak, długoletni mistrz Cechu piekarskiego

Tymczasem piekarnia p. Woźniaka prezentuje się również bardzo efektownie oraz solidnie; wymienić by należało oglądane przez nas zupełnie nowoczesne maszyny do wygniatania ciasta, kotły względnie dzieże, dalej 2 piece, wprawdzie nie nowoczesne, wyniki jednak dające pierwszorzędne. Maszyny idealnie utrzymane tak pod względem technicznym jakoteż i hygjenicznym; — personel wyjątkowo fachowy, bardzo ruchliwy i chętny dąży razem z p. Woźniakiem do rozpowszechniania bardzo smacznego pieczywa po stolicy.

Do zaopatrywania hurtowni i sklepów w pieczywo, piekarnia dysponuje 3-ma wozami inaczej furgonami, które też pracują od świtu do nocy. W razie otrzymania kredytów p. Woźniak pragnie swoje furgony zamienić trakcją motorową, na czem skorzystałaby w pierwszym rzędzie klijentela.

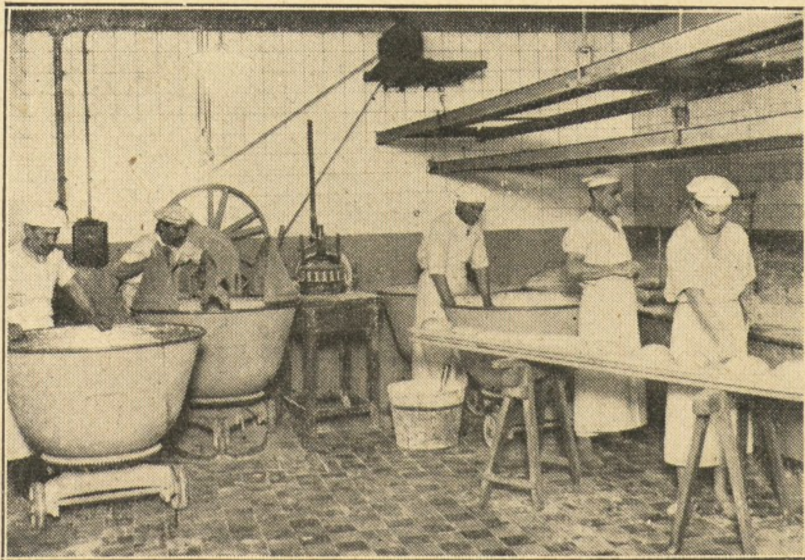
To są jednak tylko zamiary p. Woźniaka, czekajmy, zobaczymy co pokaże rzeczywistość.

Wytwórnia p. Woźniaka zdolna jest wyprodukować do 9 tysięcy kilogramów pieczywa na dobę.

Z ilości produkowanego towaru najwyraźniej wnosić można o rozmiarach piekarni.

Pan Woźniak jest niestrudzonym w zakresie badania oraz oceny przydatności i dobrych stron najbardziej nowoczesnych maszyn, przyczem poznawszy je i oceniwszy odpowiednio stara się w własnej wytwórni, je zastosować i wykonywać — powtarza jednak stale i ustawicznie „pieniędzy, pieniędzy". — Ze swej strony zachęcamy p Woźniaka do wytrwałości w swych zamierzeniach, kredyt bowiem dla przedsiębiorstw przemysłowych jest gwarantowany.

Td. L.



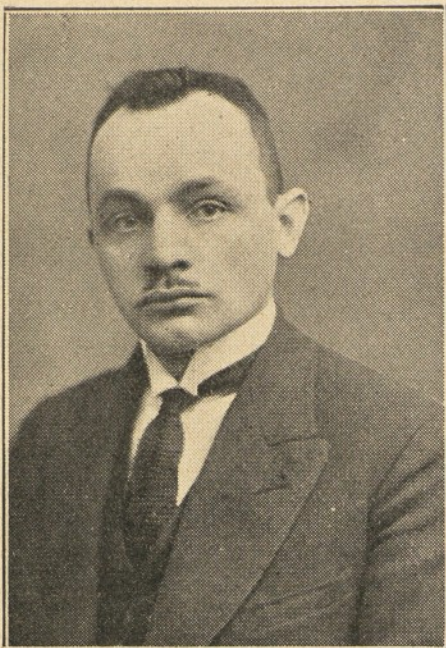
Odrabialnia oraz maszyna do wygniatania ciasta Fot. Marjan Fuks

Pierwsza Szwajcarska Piekarnia Mechaniczna

CHŁODNA 39.

Wchodzimy na obszerną posesję, w pośrodku której widnieje gmach piekarniany. Już w samym wejściu na teren piekarni, jakoteż na całym podwórzu, zadziwia nas wyjątkowa czystość, porządek, przyczem odczuwamy nadzwyczaj subtelny zapach wypiekanego pieczywa.

W kantorze wita nas właściciel, jednocześnie kierownik piekarni p. Władysław Kobyliński. Znany jako doskonały fachowiec w branży piekarnianej, bardzo poważny praktyk — praktykę bowiem odbył ongiś w „Pierwszej Warszawskiej Piekarni Mechanicznej" — znakomity organizator oraz niestrudzony pracownik, mimo rozmaitych przeszkód oraz trudności, w szczególności jednak finansowych, postawił swą placówkę na bardzo wysokim poziomie, na czem jednak nie poprzestaje, dąży bowiem łącznie z rozwojem techniki do udoskonalenia i kompletnego zmechanizowania piekarni. I tak celem racjonalnego eksploatowania swej wytwórni i zaspokojenia bardzo obszernych zapotrzebowań ludności sprowadził obecnie p. Kobyliński maszynę, służącą do wygniatania ciasta, dzięki której wytwórczość piekarni w dużym stopniu wzrośnie, przyczem w niedalekiej przyszłości wytwórnia dysponować będzie 2-ma jeszcze podobnymi maszynami, służącymi do tegoż celu.



W. Kobyliński członek Cechu Mistrzów Piekarskich

Piekarnia p. Kobylińskiego zdolna jest wypiekać do 4 tysięcy kg. chleba na dobę nie wliczając w podaną ilość bułek i rogalików.

Satysfakcja jest spoglądać na zręczność, doświadczenie i wyrobienie fachowe pracowników, przyczem wyjątkowa czystość i schludność okalająca pracujących tworzy całość naśladowania godną.

Celem możliwie szybkiego zaopatrzenia sklepów, składów, restauracji w pieczywo, dysponuje piekarnia 4-ma wozami, którymi rozwozi pieczywo swym klijentom, przyczem znów w miarę dysponowania środkami materjalnemi, nosi się p. Kobyliński z zamiarem zmotoryzowania swej trakcji konnej, oczywiście dla wygody klijentów.

Zarząd piekarni w osobie jej właściciela p. Kobylińskiego, dbając w pierwszym rzędzie o gatunek, pieczywa, dalej o możliwie szybkie zaspokojenie zapotrzebowań klijenteli, nie miał z tej strony, jak długo pamięć twórcy piekarni sięga, żadnego zażalenia na jakość chleba, przeciwnie li tylko słowa uznania oraz podzięki przyjmuje p. Kobyliński tak ze strony klijentów smakoszów, jak też i właścicieli drobnych sklepów, zaopatrujących się w pieczywo w piekarni p. Kobylińskiego.

Ze swej strony życzymy p. Kobylińskiemu wiele sił oraz energji w dalszej żmudnej i ciężkiej pracy *J. L.*



Fot. Marjan Fuks *Maszyny do wygniatania ciasta.*



Odrabialnia. Fot. Marjan Fuks







Piece. Fot. Marjan Fuks

PIEKARNIA „KURACYJNA" Narbuta 4

Założona i zorganizowana według planu właściciela piekarni p. Aleksandra Kołasa w roku 1920.

P. Aleksander Kołasa, długoletni mistrz Cechu Piekarzy — znany ogólnie jako doświadczony, ruchliwy i energiczny fachowiec, przywiązuje olbrzymią wagę i kolosalne znaczenie obowiązkowi zachowywania w wytwórniach spożywczych porządku i czystości; jest bezwzględnym zwolennikiem i kustoszem przepisów i zarządzeń sanitarnych, które też w jego wytwórni są z całą pedanterją i stanowczością kultywowane.

W odniesieniu do urządzenia wewnętrznego w samej piekarni, zauważyliśmy dążność właściciela w kierunku zmechanizowania swej wytwórni, które to spostrzeżenie p. Kołasa potwierdził zaznaczając, iż nosi się z zamiarem dalszego, względnie zupełnego zmechanizowania pracy w swej piekarni, wprowadzenie jednak w czyn swych projektów uzależnia od względów natury materjalnej; oglądaliśmy znajdującą się w piekarni czynną maszynę do wygniatania ciasta, maszynę do przesiewania mąki o pojemności 800 kg.; oraz dzieże w ilości 5 sztuk.

Piece do wypiekania ciasta nie należą do nowoczesnych, pracują jednak doskonale.



Odrabialnia Fot. M. Fuks

Piekarnia dała się poznać ogółowi bardzo licznych odbiorców jako placówka nadwyraz rzetelna oraz solidna tak w odniesieniu do szybkiego załatwiania interesów klijenteli, jakoteż i do produkowania bardzo smacznego pieczywa.

Wytwórnia zdolną jest wyprodukować do 3 tysięcy kg. pieczywa na dobę.

Do obsługi odbiorców służą 2 konne furgony.

A. L.

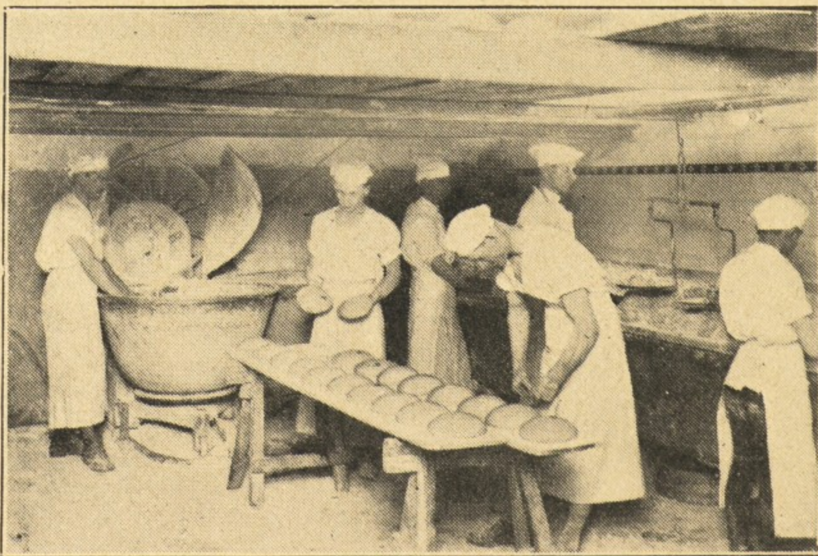
Pierwsza Mechaniczna Piekarnia, ul. Opaczewska 44



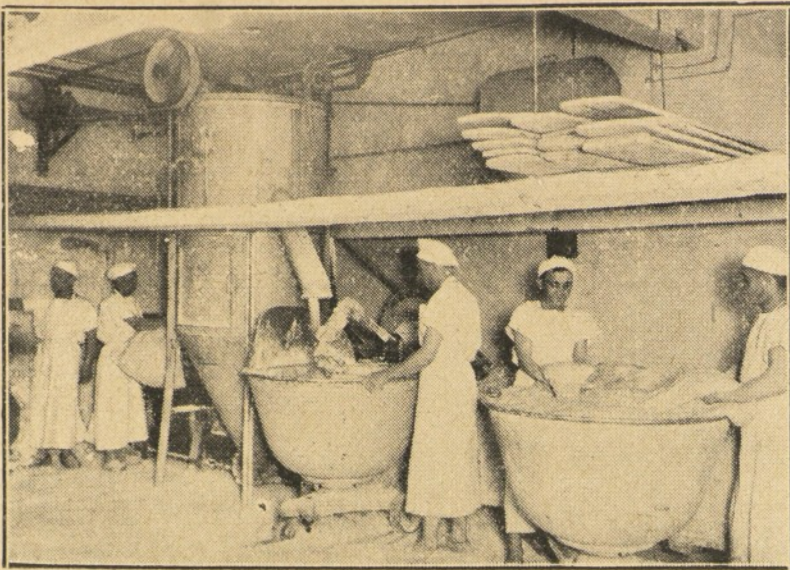
Ferdynand Schefler, długoletni mistrz cechu piekarskiego

P. Ferdynand Schefler, długoletni mistrz Cechu Piekarzy, będąc starym praktykiem w swoim fachu i wyrafinowanym przemysłowcem na kilka lat przed wybuchem wojny europejskiej, postanowił stworzyć możliwie w centrum miasta piekarnię, a chodziło mu o to centrum dlatego, że liczył na bardzo rozległą klijentelę ze względu na rzetelność i solidność towaru, jaki miał wytwarzać ,a tem samem i na dużą jego produkcję. Ponieważ jednak zupełnie nieprzewidziane trudności w nabyciu w owem centrum odpowiedniego lokalu uniemożliwiły zorganizowanie w tem miejscu piekarni, p. Schefler zorjentowawszy się w ogólnej sytuacji handlowej, oraz wziąwszy pod uwagę przypuszczalne rozmiary konsumpcji i przyszłej produkcji, nabywa w roku 1912 na własność posesję przy ul. Opaczewskiej 44, posesję stosunkowo niezbyt obszerną, ładnie jednak oraz wygodnie położoną i w niej zakłada i instaluje swój warsztat. — Piekarnia jak opowiada p. Schefler ruszyła z miejsca bardzo pomyślnie, zyskując sobie dokoła dobre imię oraz uznanie. Wojna przysporzyła wytwórni mnóstwo trudności, dzięki jednak olbrzymiemu wysiłkowi p. Scheflera udało mu się owe krytyczne lata wojenne szczęśliwie przetrwać; dzisiaj oglądamy „Piekarnię Mechaniczną" doskonale zagospodarowaną, pomyślnie prosperującą, nad wyraz hygjenicznie oraz czysto utrzymaną. W odniesieniu do sprawy mechanizacji pracy, posiada piekarnia maszynę do wygniatania ciasta, 4 dzieże, przyczem w najbliższym czasie wytwórnia otrzyma przesiewacz mączny najnowszej konstrukcji. Piece starego typu pracują bardzo dobrze. Po otrzymaniu kredytu, o który p. Schefler się ubiega, dokona zupełnej mechanizacji całej wytwórni, która przy dzisiejszym stanie zagospodarowania zdolna jest produkować do 3 tys. kg. pieczywa na dobę. — Dwa furgony konne służą do rozwożenia pieczywa odbiorcom hurtowym, oraz do 2 własnych sklepów detalicznych: przy ul. Grójeckiej 30 i 98.

J. L.



Wnętrze piekarni Wł. Scheflera. Odrabialnia Fot. M. Fuks



Przesiewacz wraz z maszyną do wygniatania ciasta



Magazyn Fot. Marjan Fuks

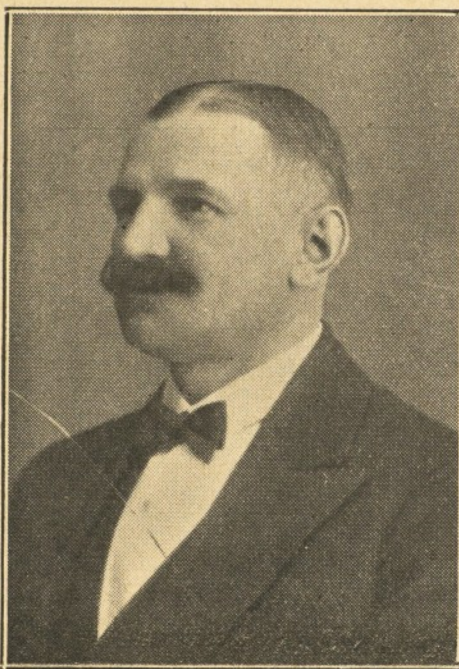
Piekarnia „Chrześcijańska", ulica Elbląska 39

Założona została w roku 1912 przez wytrawnego oraz doświadczonego fachowca p. Antoniego Łukasiewicza, dłuletniego mistrza Cechu Piekarzy, a obecnego dyrektora Spółdzielni Mistrzów Cechu Piekarskiego; dzięki jego zapobiegliwości i pomysłowości w administrowaniu wytwórnią p. Łukasiewicz stworzył z niej bardzo pożyteczną placówkę dla ogółu mieszkańców, swoich klijentów, którzy też stale korzystają z usług piekarni.

Tak cała posesja p. Łukasiewicza, jakoteż i sam warsztat pracy robi bardzo dodatnie wrażenie; wzorowa czystość oraz porządek ogólny świadczą niezbicie, że oko szefa śledzi i obserwuje stale pracujących.

Wyniki znów pracy wskazują, że p. Łukasiewicz otoczył się ludźmi również dobrze przygotowanymi fachowo, ludźmi rozumiejącymi pracę, ludźmi szlachetnymi oraz rzetelnymi.

W trakcie rozmowy przedstawił nam p. Łukasiewicz kilka ważniejszych szczegółów z zakresu ogólnej sprawy piekarnictwa, przyczem licząc w dużej mierze na pomoc kredytową Rządu, względnie Banku Gospodarstwa Krajowego, oznajmił nam, że nosi się z zamiarem zupełnego zmechanizowania swojej wytwórni. Tymczasem oglądamy najnowszej konstrukcji czynny przesiewacz mechaniczny o pojemności 800 kg., niezbędny w każdej racjonalnie zagospodarowanej wytwórni, patrzymy z ciekawością na pracującą maszynę do wygniatania ciasta oraz 4 duże dzieże.



Antoni Łukasiewicz

Praca więc częściowo już zmechanizowana — nie odrazu jednak Kraków zbudowano — opwiada nam p. Łukasiewicz, obiecując w niedługim czasie zaopatrzyć swą piekarnię w cały szereg nowoczesnych maszyn w związku z zamierzoną mechanizacją pracy. Piece nie należące wprawdzie do nowoczesnych pracują bez zarzutu.

Całokształt pracy w piekarni, jakoteż jej urządzenie, zrobiło na nas bardzo dodatnie wrażenie. *J. L.*

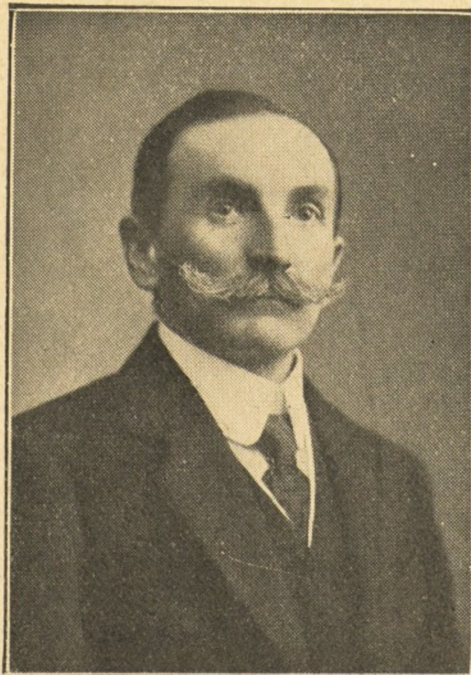


Piece Fot Marjan Fuks

PIEKARNIA „HYGIENICZNA"

ulica Żelazna 16

Damy Wam, Czytelnicy, oraz opiszemy Wam, jak wygląda, oraz jak pracuje „Piekarnia Hygjeniczna". Nie myślcie, że nazwa jej jest luźnym frazesem, że właściciel nazwał ją w ten sposób dla reklamy, dla gromadnego ściągnięcia naiwnych klijentów. Nie — tak nie jest — nie myślcie. Piekarnia, której właścicielem jest p. Władysław Kurowski, rzeczywiście i bez przesady dba w pierwszej linji o hygjenę całej swojej wytwórni. Wychodząc z założenia, że czystość jest podstawą oraz nieodzownym czynnikiem zdrowia człowieka, jest tak w odniesieniu do piekarnianego urządzenia i całego osprzętu pomocniczego, jak i do personelu pracującego przy wypieku chleba, poprostu pedantem, o ile chodzi o czystość, staranność, schludność oraz świeżość wypieku.



Wł. Kurowski dług. Mistrz Cechu Piekarskiego. właściciel Piekarni „Hygienicznej" Fot. J. Malarski

P. Kurowski mając stale na uwadze dobro społeczeństwa, kroczy całą parą w kierunku zmechanizowania swojej pracowni i do stworzenia z niej mimo niezbyt obszernego lokalu, dużej wytwórni, zaopatrywać mającej w pieczywo jak największą liczbę klijentów.

Chwilowo zaopatrzył p. Kurowski piekarnię w maszynę t. zw. wygniatarkę, która jest najświeższym wyrazem nowoczesnej techniki w tym kierunku, a która spotęguje intensywność pracy piekarni.

Tymczasem dwa wozy pracują bez przerwy nad zaopatrzeniem rynku w pieczywo z „Hygjenicznej", która zdolna jest produkować do 3 tysięcy kilogramów pieczywa na dobę. — Panu Kurowskiemu „Szczęść Boże".

Piekarnia „POD GWIAZDĄ” Czyste — Brühlowska 35

Odwiedzamy piekarnię, stanowiącą własność p. Wacława Żbikowskiego, długoletniego mistrza Cechu Piekarzy; — p. Żbikowski rozpoczął prowadzenie tej wytwórni zupełnie samodzielnie oraz na własną rękę w roku 1901. Będąc sam bardzo dokładnie wyrobionym oraz fachowo przygotowanym pracownikiem, — stwarza ze swej wytwórni rzetelną oraz solidną ze względu na gatunek i jakość pieczywa placówkę, bardzo rentownie prosperującą z powodu szybkiego, wygodnego oraz akuratnego zaopatrzania klijenteli w produkowany towar.

Z powodu stale wzrastającej konsumpcji pieczywa oraz w związku z tem wzrastającej wytwórczości piekarni, lokal p. Żbikowskiego staje się coraz ciaśniejszym oraz mniej wygodnym, wskutek też czego nabywa p. Żbikowski posesję przy ul. Brühlowskiej i tutaj przenosi całą swoją piekarnię, instalując ją według już swoich wytycznych i planów. Zainstalowawszy się należycie, rozpoczyna znów produkcję, przyczem z powodu nadzwyczaj smacznego pieczywa, które produkuje, a jakim piekarnia obdarza swych klijentów, oraz z powodu bardzo solidnego i taktownego załatwiania swych odbiorców, piekarnia staje się w dalekim promieniu powszechnie znaną, a jej właściciel szanowany i ceniony.



Wacław Żbikowski, długoletni mistrz cechu piekarskiego, jeden z zasłużonych pionierów tegoż przemysłu

W związku z mechanizacją piekarń, p. Żbikowski nie zostaje w tyle za innymi, nie szczędzi pieniędzy, by z biegiem czasu skorzystać z mechanicznych ulepszeń piekarnianych, zaopatruje swą wytwórnię w wygniatarki, przesiewacze, z których jeden jest najnowszej konstrukcji, przyczem instaluje 5 nowych kotłów.

Obecnie piekarnia urządzona już prawie nowocześnie, zdolna jest wypiekać do 4 tysięcy kilogramów pieczywa na dobę.

Właściciel piekarni poza pragnieniem kompletnego zmechanizowania piekarni w myśl najnowszych zasad technicznych, przeprowadzenie czego uzależnia od wysokości przyznanych mu na ten cel kredytów, stawia na równym stopniu konieczność zachowania w czasie pracy w piekarni bezwzględnej czystości i porządku, czego też jaknajgorliwiej i z całą stanowczością przestrzega.

J. L.

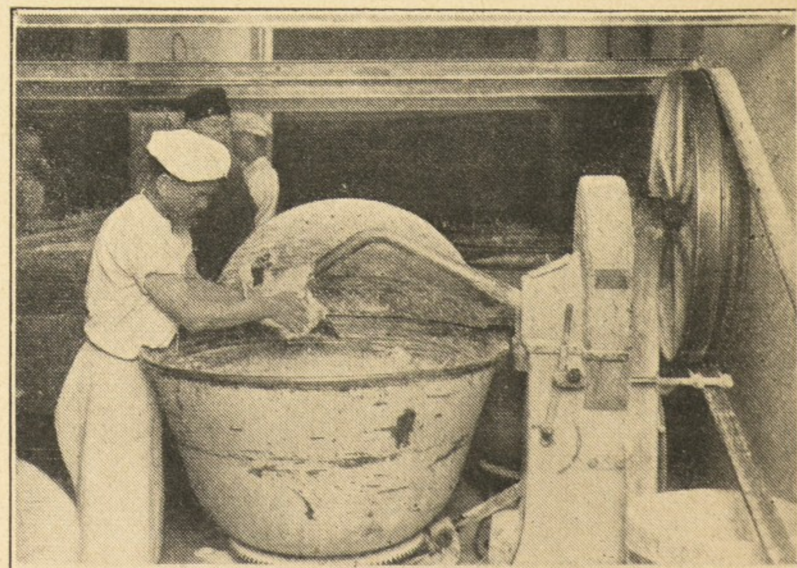
Fot. Marjan Fuks

Przesiewacz Fot. Marjan Fuks

Fot. Marjan Fuks



Odrabialnia



Maszyna do wyrabiania ciasta

PIEKARNIA NOWO-KRAKOWSKA

UL. BIAŁOŁĘCKA 61

Fot. Marjan Fuks



Przesiewacz wraz z maszyną do wygniatania ciasta

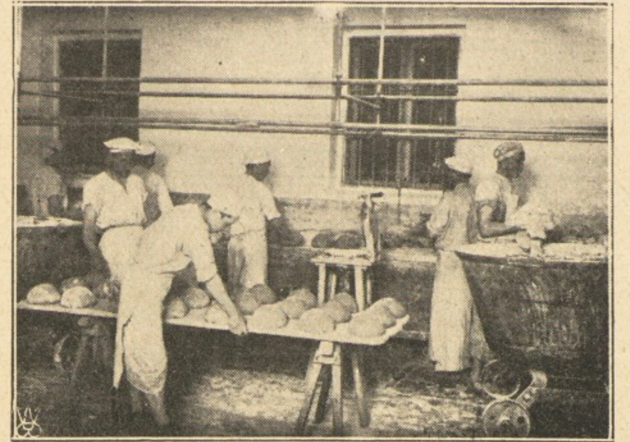
Ogólnie znany i ceniony długoletni Mistrz Cechu Piekarzy p. Franciszek Derewońko założył prawie 10 lat temu piekarnię p. f. „Nowo-Krakowska" przy ul. Białołęckiej 61. Będąc człowiekiem bardzo zdolnym oraz ruchliwym, pracowitym a wyrobionym w świecie przemysłowo-handlowym, postawił swą piekarnię pod względem technicznym prawie zupełnie nowocześnie. — Dzięki uprzejmości p. Derewońki, mieliśmy możność całą piekarnię zwiedzić, przyczem byliśmy naocznymi świadkami tej nadwyraz czystej, dokładnej a przytem i uciążliwej pracy piekarnianej.

Oglądaliśmy maszynę do wygniatania ciasta, duże dzieże, przesiewacz mączny najnowszej konstrukcji, wreszcie piece, wprawdzie nie nowoczesne, pracują jednak podobno bardzo dokładnie.

Ogólne wrażenie, jakie się odnosi po obejrzeniu piekarni, jest dzięki wzorowej czystości widocznej na każdym kroku bardzo dodatnie.

P. Derewońko nie poprzestaje jednak na dotychczasowych oczywistych rezultatach swej pracy, pragnie bowiem produkcję swojej wytwórni zwiększyć przez zupełne jej zmechanizowanie, który to projekt ma być w najkrótszym czasie zrealizowany. Tymczasem wytwórnia zdolna jest wyprodukować do 6 tysięcy kilogramów pieczywa na dobę; wspomniana liczba świadczy najlepiej o niemałych rozmiarach piekarni i wytężonej pracy współpracowników p. Derewońki.

Fot. Marjan Fuks

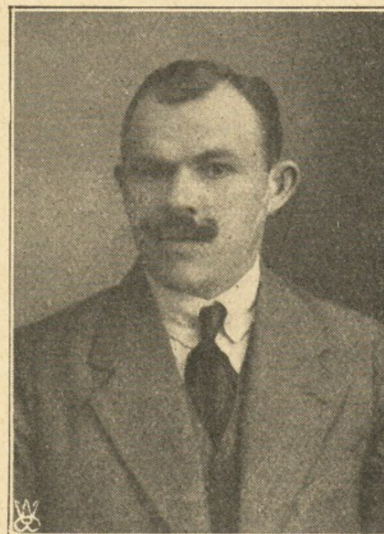


Odrabialnia

Fot. Marjan Fuks

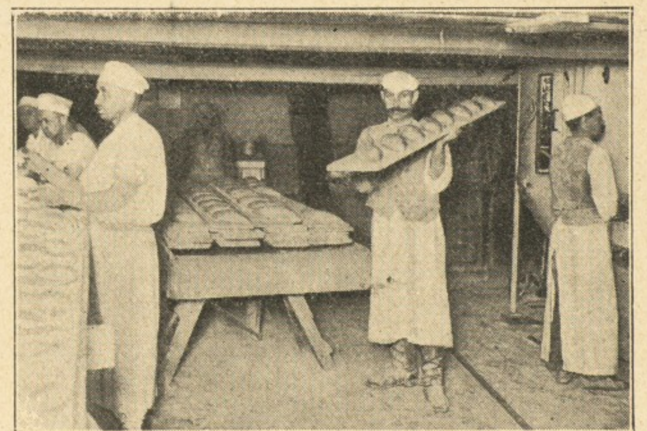


Piece



Jan Gałachowski dł. Mistrz Cechu piek.

Fot. Marjan Fuks



Odrabialnia

PIEKARNIA REPUBLIKAŃSKA

JAN GAŁACHOWSKI, OGRODOWA 58

Pan Jan Gałachowski, właściciel „Piekarni Republikańskiej" zanim zdecydował się na założenie w r. 1918 własnej wytwórni pieczywa, lata całe trawi na zapoznanie się i odbycie odpowiedniej praktyki w zakresie piekarnictwa, poczem dopiero jako rutynowany fachowiec, jako gorliwy pionier ogólnej sprawy piekarnianej i mistrz Cechu Piekarzy organizuje w roku 1918 własną wytwórnię. Przywiązując wielką wagę do porządku jaki powinien zawsze w piekarni panować, przestrzega ścisłego stosowania wszelkich przepisów sanitarnych, co też daje się na każdem miejscu zauważyć.

Dbając o należyte funkcjonowanie piekarni i odpowiednią jej wydajność, w miarę dysponowania środkami materjalnymi, dąży do zmechanizowania całej swej wytwórni. Z pośród znajdującego się w piekarni sprzętu technicznego, następujące zasługują na wzmiankę: przesiewacz mączny, maszyna do gniecenia ciasta, dzieże, wreszcie piece nie nowoczesne, dające jednak wyniki dodatnie.— Piekarnia przy dzisiejszym stanie jej zagospodarowania zdolna jest wypiekać do 2.500 kg. pieczywa na dobę.

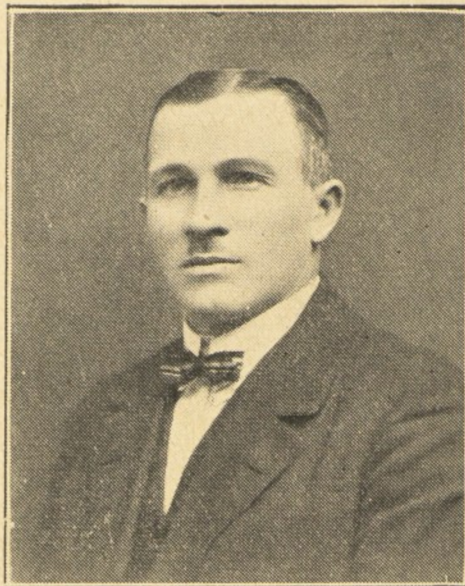
Dwa konne furgony obsługują poważniejszych odbiorców oraz dwa własne p. Gałachowskiego sklepy, z których jeden mieści się przy samej piekarni, drugi przy ul. Solnej 10.

PIEKARNIA NOWO-NAŁĘCZOWSKA, ul. Zawiszy 4

Na całym froncie przemysłu piekarnianego spotykamy się z parciem oraz dążnością ogółu piekarń w kierunku częściowego, względnie kompletnego zmechanizowania pracy, w zależności od okoliczności natury materjalnej lub też sytuacji pomieszczeniowych. Jest rzeczą jasną i oczywistą, że taka mechanizacja wytwórni zwiększa w dużej mierze jej wydajność przy jednoczesnej znacznej ekonomji pracy.

Ową dążność w kierunku możliwie jaknajdosadniejszego zmechanizowania wytwórni zauważyliśmy w zwiedzanej przez nas piekarni „Nowo - Nałęczowskiej", która jest własnością p. St. Lewandowskiego, długoletniego mistrza Cechu Piekarzy, przemysłowca o wybitnych zdolnościach, nadwyraz rzetelnego i wykwalifikowanego fachowca.

P. Lewandowski bada i studjuje z pełną dokładnością i zamiłowaniem wszelkie inowacje oraz nowoczesności techniczne, a które uzna za najpraktyczniejsze i najbardziej odpowiadające naszym warunkom pracy, te przyjmuje oraz zaleca na zasadzie swych spostrzeżeń innym.



Stanisław Lewandowski, długoletni mistrz Cechu piekarskiego, właściciel zmechanizowanej piekarni „Nowa - Nałęczowska"

Dzięki też jego olbrzymiemu zainteresowaniu się sprawą ogólną piekarnictwa naszego, zyskał sobie p. Lewandowski ogólne uznanie i prawdziwy szacunek tak w Związku Piekarzy, jakoteż i u swych bezpośrednich pracowników.

Zwiedzając piekarnię, zastaliśmy w niej wzorową czystość i porządek, przyczem zasady higjeny oraz przepisy sanitarne są w całej rozciągłości na każdem miejscu stosowane.

W odniesieniu do wyposażenia piekarni w sprzęt techniczny, oglądaliśmy: maszynę najnowszej konstrukcji do obrabiania i wygniatania ciasta, nowoczesny przesiewacz mączny o pojemności 800 kg. i 4 dzieże. Piece, które, mimo, że nie należą do nowoczesnych, pracują bez zarzutu.

Piekarnię obsługują 4 furgony konne.

J. L.



Fot. Marjan Fuks *Odrabialnia*



Piec Fot. Marjan Fuks

PIEKARNIA KONSTANTEGO QUANDTA, ul. Grójecka 3

Dużo widział, jeszcze więcej słyszał, z przeróżnymi ludźmi się stykał, z rozmaitymi fachowcami i nie fachowcami miał do czynienia, a pracując od dawna w fachu piekarnianym miał p. Konstanty Quandt dosyć sposobności, aby się wiele dobrych i praktycznych rzeczy nauczyć, przyczem będąc nad wyraz żywotnym i ruchliwym, potrafił z korzyścią dla siebie oraz dla dobra innych pracować w kierunku przemysłu piekarnianego. Czując się materjalnie oraz moralnie na siłach postanowił p. Quandt w roku 1898 założyć na własną rękę piekarnię; nie chcąc jednak być skrępowanym warunkami lokalnymi, pragnął bowiem mieć wytwórnię urządzoną wedle własnych planów i projektów, kupuje p. Quandt plac przy ul. Grójeckiej, na którym udaje mu się w dość krótkim czasie wznieść własny budynek, w którym też umieszcza i rozbija cały swój warsztat.

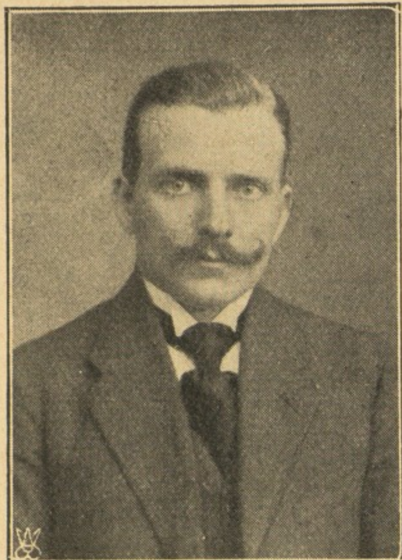
Początkowo wskutek braku większej kwoty, potrzebnej do zorganizowania piekarni na wielką skalę, p. Quandt urządza sobie swoją wytwórnię dość skromnie; z czasem jednak stolica zaczyna się rozrastać, produkcja staje się coraz wydatniejsza w związku z zwiększającą się konsumcją, warunki materjalne p. Quandta zaczynają się poprawiać, który też piekarnię swą rozszerza, przyczem z naporem nowoczesnych prądów techniki poczyna ją mechanizować. Oglądamy też między innemi maszynę do wygniatania ciasta i 3 kotły. W piekarni wzorowa czystość i porządek.

Pan Quandt, będąc bardzo doświadczonym fachowo, oraz nad wyraz pracowitym Mistrzem Cechu Piekarzy zasłużył rzetelnie na miano pioniera sztuki piekarskiej.

J. L.

WARSZAWSKA PIEKARNIA MECHANICZNA UL. STOLARSKA 4

W dużej mierze zasłużyli się ogólnej sprawie piekarnictwa właściciele „Warszawskiej Piekarni Mechanicznej" p. Stefan Wiechowicz, prezes Centralnego Komitetu Wykonawczego Mistrzów Piekarskich Rzeczypospolitej Polskiej, oraz p. Stanisław Morawski — wiceprezes Cechu Piekarzy.



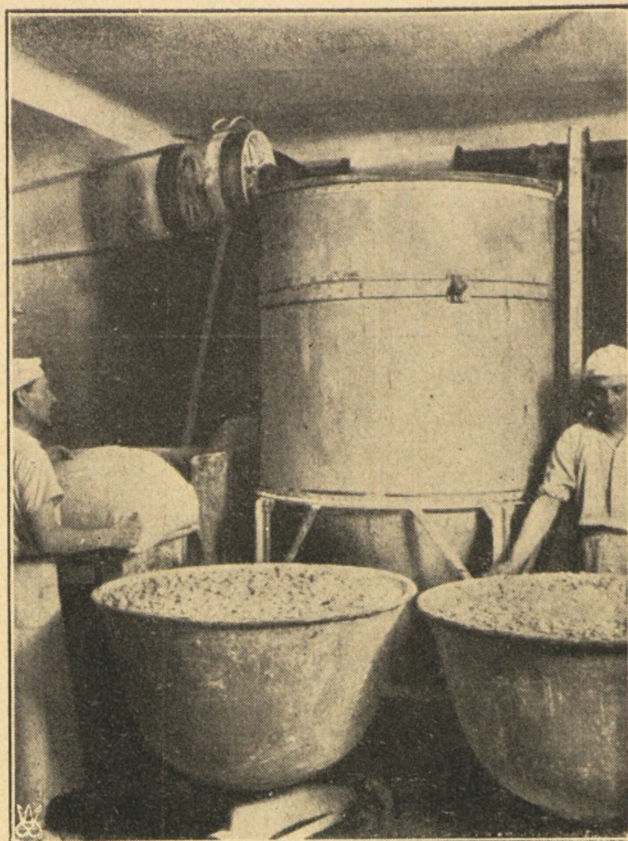
Stefan Wiechowicz

Wymienieni właściciele zmechanizowali już częściowo swoją wytwórnię, w odniesieniu jednak do całkowitej mechanizacji piekarni, to oczekują udzielenia im kredytów rządowych, po otrzymaniu których zaopatrzą się w sprzęt specjalny techniczny, potrzebny do mechanicznej obróbki i mechanicznego wypieku ciasta.

Tymczasem dysponuje piekarnia jednym przesiewaczem mącznym o pojemności 1000 kg., maszyną do wygniatania ciasta, przyczem piece nie nowoczesne dają wyniki zupełnie zadawalniające.

Piekarnia pp. Wiechowicza i Morawskiego egzystująca od roku 1908 wyrobiła sobie wzięcie oraz uznanie wśród bardzo szerokiej klijenteli, a na wystawie w Rosji w r. 1910 uzyskała przez swoje piękne eksponaty złoty i srebrny medal.

Należałoby nadmienić, że p. Wiechowicz brał czynny udział w wojnie polsko-bolszewickiej w roku 1920.



Przesiewacz Mechaniczny

Fot. Marjan Fuks

TO I TAMTO

W szkole ludowej. Nauczyciel:

— Jeżeli jeden śledz kosztuje 40 groszy, ile trzeba zapłacić za dwa i pół śledzia...

— Złotówkę, panie profesorze...

— Doskonale! Powiedz mi jednak, jeżeli twój ojciec sprzeda 3 śledzie, ile otrzyma...

— Złoty pięćdziesiąt...

— Co ty mówisz! — Zastanów się...

— Panie profesorze, u nas śledź kosztuje najtaniej 50 groszy...

Mąż wraca nocą z podróży. Zastaje w domu wielki nieład. Nie dziwi go, że koło niego przeszedł jakiś osobnik z podniesionym kołnierzem, który przed chwilą plądrował jego mieszkanie. Siada i wzdycha:

— Że też ta moja żona musi wciąż robić w domu porządki!...

Zakochani: Ona: — Ja zawsze mówię tylko to, co myślę...

On: — Ach, gdybyż tak było. Miałbym idealny spokój.

Dziadek ironicznie przyrzekł wnukowi, że za każdą pałę dostanie od niego dziesiątkę. Mały Leoś wpada po pierwszym dniu w szkole do domu i biegnie do dziadka z wołaniem:

— Zarobiłem trzydzieści groszy!

— Jak?

— Dostałem dziś trzy pałki.

Odpoczynek po obiedzie: Pan X pali cygarko, głęboko usiadłszy w wygodnym fotelu.

Służąca: Przyjechał jakiś pan i chce się z panem widzieć...

— Powiedz, że mnie niema w domu...

— Kiedy to chodzi o pańskie życie lub śmierć...

— No, to proś...

Wchodzi jakiś nieznajomy:

— Czem mogę panu służyć...

— Jestem agent ubezpieczeniowy.

W restauracji:

— Znów porcje zmalały...

Kelner uśmiecha się:

— Nie proszę pana, tylko lokal powiększyliśmy.

Ojciec, pragnąc sprawdzić umiejętność dodawania swego małego Janka, pyta:

— Powiedz mi, jeżeli kupię mamie kapelusz za 95 złotych, suknię za 180 i pantofelki za 78 — to co będzie?

— Phi! wiem! Awantura przez całe popołudnie.

NASZE PREMJUM POWIEŚCIOWE

Do Nr. 16 „ŚWIATA" dodaliśmy dla naszych prenumeratorów książkę p. t. „KSIĘŻNA de LANGEAIS" H. Balzaka, w przekładzie T. Boy'a-Żeleńskiego. Tom ten zawiera oprócz tytułowego jeszcze dwa świetne opowiadania: „PANI FIRMIANI" i „ZLECENIE". Nowi abonenci oraz ci, którzy dotąd nie zdążyli opłacić, a opłacą zł. 2.50 gr. miesięcznie, mogą otrzymać utwory H. Balzaka w kapitalnym przekładzie znakomitego krytyka. Sądząc z licznego grona osób, interesujących się twórczością autora „Komedji Ludzkiej" — przypuszczamy, iż niebawem będziemy musieli ograniczyć liczbę egzemplarzy

Piekarnia przy ul. Rynkowej 7

Założona została w roku 1895 przez obecnego jej właściciela p. G. Fransztetera człowieka, o dużej energji oraz wytrwałości, rutynowanego oraz wielce doświadczonego przemysłowca. Zdrowe pod-



G. Fransztefer
Prezes Tow. Żydow. Właścicieli Piekarń

waliny, położone przez właściciela przy organizowaniu piekarni oraz umiejętna i racjonalna gospodarka tegoż, dały możność p. Fransztelerowi przetrwać okres przeżywanych przez kraj kryzysów oraz zaspokoić potrzeby szerokich mas odbiorców firmy.

W związku z koniecznością zmechanizowania piekarni, właściciel zprowadził już cały szereg zupełnie nowoczesnych maszyn piekarskich, dokładając jednocześnie wiele wysiłku w sprawie zmechanizowania piekarń związkowych; — p. Fransztefer bowiem jest prezesem „Towarzystwa Żydowskich Właścicieli Piekarń", na którem to stanowisku, dzięki swej zapobiegliwości i wytrwałości zyskał sobie w Związku ogólne uznanie. Poza tem jest p. Fransztefer członkiem ministerjalnej komisji lotnej dla kontroli piekarń.

Notatki literackie

DWA PAMIĘTNIKI.

Nakładem firmy Gebethnera i Wolffa ukazał się pamiętnik z wojny światowej gen. E. de Hennig - Michaelisa p. t. „Burza dziejowa". Autor był wojskowym rosyjskim. Zajmował wybitne stanowisko: kierował on samodzielnemi jednostkami bojowemi. Z jego pamiętnika dowiadujemy się, że jedno z przejść górskich na Węgry zostało wywalczone przez rosjan dzięki energji gen. gen. Michaelisa. Z politycznej postawy Rosji względem Polski autor zdawał sobie sprawę. Pisze przecież:

„Milczenie rządu w doniosłej sprawie obietnic Naczelnego Wodza wskazywało aż nadto wyraźnie na złą wolę w stosunku do Polski; należało więc społeczeństwo zwrócić do rezerwy".

Gen. Michaelis dowodził dywizją na froncie „galicyjskim" niemal do zupełnej dezorganizacji armji rosyjskiej. Później był czynny w formacjach polskich, a po powstaniu Państwa Polskiego wszedł do czynnej armji. Jego pamiętnik ma wartość jako dokument tragedji narodowej.

Inną tragedję zawiera pamiętnik Jana Kwapińskiego. Wyszedł on nakładem księgarni robotniczej p. t. „Organizacja bojowa, Katorga, Rewolucja rosyjska" (1905—1919). Za udział w akcji antirosyjskiej autora tego pamiętnika skazał sąd generałów na karę śmierci. Wskutek niepełnoletności oskarżonego karę śmierci zamieniono na 15 lat katorgi. P. Kwapiński na sądzie zeznawał:

„Jestem rewolucjonistą i jako taki wykonywałem z pobudek ideowych czyny wymierzone przeciwko uciskowi, należałem do partji, która dąży do zdobycia Niepodległości Polski".

Po przewrocie bolszewickim p. J. Kwapiński wrócił do Ojczyzny i stanął w szeregach dawnych towarzyszy broni. Pamiętnik jego jest dokumentem wymownym: tak wyglądały losy większości żołnierzy sprawy narodowej.

HUMOR ZAGRANICY.

— Nie uwierzy panu żaden rozsądny człowiek.
— Skąd pan możesz wiedzieć, co rozsądny człowiek uczyni?

— Mówię ci, kobietom nie można ufać.
— Jakto?
— Mam cztery narzeczone i wszystkie cztery są mi niewierne.

(„Buen Humor").



Sprostowanie

W artykule p. t. „Było nas trzech" nazwisko autora tej wartościowej książki brzmieć winno Józef Gardecki.

TAM KUPUJCIE!

NAJWAŻNIEJSZE WYPADKI UBIEGŁEGO TYGODNIA

SPRAWY PAŃSTWOWE.

Budżet ministerstwa robót publicznych załatwiła Sejmowa Komisja Budżetowa. Trzecie czytanie chciano odroczyć do czasu ukończenia całego budżetu w drugiem czytaniu.

Przewodnictwa w Sejmowej Komisji Budżetowej zrzekł się pos. Byrka na tle konfliktu co do trybu uchwalania poszczególnych budżetów przez komisję. Szczęśliwie, konflikt załagodzono.

Na konwencie seniorów sejmowych dokonano podziału miejsc i przewodnictwa w komisjach między poszczególne kluby. Tym razem klub B. B. nie uchylił się od współpracy.

Rokowania pożyczkowe z amerykańskimi finansistami mają pomyślny przebieg. Inwestycyjna pożyczka kolejowa jest, jak się zdaje, zapewniona.

Polski bilans handlowy za miesiąc marzec wykazuje niezwykle duże saldo ujemne, przekraczające 160 milj. zł. Przyczyną przedewszystkiem wzmożony import przed waloryzacją ceł.

Marszałek Piłsudski poddał się kuracji naświetleniowej w szpitalu Ujazdowskim wobec ponawiających się cierpień newralgicznych, lecz zajmuje się dalej sprawami państwa.

Minister Zaleski powrócił z Włoch. Z wyników podróży jest bardzo zadowolony. Polityka obu państw dąży wytrwale do utrzymania pokoju i nie jest przeciw nikomu specjalnie skierowana.

SPRAWY POLSKIE.

Konferencja polsko - litewska odbyła w Berlinie przygotowawcze posiedzenie i ustaliła program prac. Kwestja wileńska nie będzie roztrząsana w komisyjnych obradach.

Dalsze rokowania handlowe uzależniają Niemcy od zmiany polskiego rozporządzenia o strefie granicznej. Polska poweźmie decyzję po wysłuchaniu relacji D-ra Twardowskiego o rozmowach w Wiedniu z p. Hermesem.

Sensacyjne rewelacje o niemieckiej mobilizacji przeciw Polsce i o paruset terrorystycznych mordach przyniósł proces t. zw. „Czarnej Reichswehry", toczący się w Szczecinie.

POLITYKA ZAGRANICZNA.

Francuskie wybory parlamentarne odbywają się w zupełnym spokoju przy dużej frekwencji. Już dotąd prawica odniosła wielkie zwycięstwo kosztem stronnictw lewicowych.

Walka wyborcza w Niemczech zapowiada się bardzo ostro. Wśród haseł na czele problemy polityki zagranicznej. Stresemann zyskuje licznych zwolenników.

Antyfaszystowskie sprzysiężenie wykryto we Włoszech w związku z zamachem na króla. Do spisku należało podobno wielu działaczy z pośród inteligencji.

Walki w Chinach weszły w fazę rozstrzygającą. Armja południowa, zjednoczona pod wodzą Czang-Kai-Szeka, odnosi ogromne zwycięstwa i grozi Szanghajowi.

40 amerykańskich statków wojennych odpłynęło na wody chińskie. Japonja także wysłała swą flotę i wojska lądowe, chociaż zaprzecza zoborczym zamiarom.

Na zbrojenia przeznaczają sowiety w budżecie Z. S. S. R. około 750 miljonów rb., to jest o 100 miljonów więcej, niż w roku ub. Ale o pacyfizmie mówią przy każdej okazji.

RÓŻNE.

Huragan śnieżny przerwał na kilkanaście godzin połączenia kolejowe i telefoniczne Warszawy ze światem i wyrządził na terenie Polski znaczne szkody.

Trzęsienia ziemi ponawiają się w Bułgarji. Wielu zabitych i rannych. Domy w gruzach. Cały świat cywilizowany spieszy z wyrazami współczucia i z pomocą.

Miejsce wielkich katastrof ludzkich

Istnieje w Guatemali obszerna dolina o przestrzeni przynajmniej 50 mil kwadratowych, otoczona od zachodu i południa wulkanami, ciągnąca się od jeziora Amatitlan aż do miasta Guatemali. Trzęsienia ziemi w r. 1927 potworzyły w niej wiele szczelin, zwłaszcza koło „Miraflores", a w nich odkryto liczne sprzęty domowe, które wyrabiali indjanie z gliny palonej. Co dziwniejsze, znaleziono ciała ludzkie z twarzami murzynów, mongołów i chińczyków. Między licznymi uczonymi, którzy prowadzili badania w całej dolinie, należy w pierwszym rzędzie wymienić znanego archeologa meksykańskiego, inżyniera Manuela Gamio, którego badaniom archeologja meksykańska najdawniejszych epok zawdzięcza tyle odkryć. W publikacji umieszczonej w waszyngtońskim „Przeglądzie Archeologicznym", wymienia on wśród odkryć dokonanych koło Miraflores, również małe sztuczne pagórki, w których mieszkańcy doliny budowali świątynie i fortece, oraz pięknie obrobiony kamień. Donoszą również o odkryciu w jednym z takich pagórków ruin świątyni.

T. OX.

Z Kalotechniki

Halinie. To jedyny radykalny. „Petunjo" można smarować parę razy dziennie. Piegi znikną bezpowrotnie.

Stefanji W. Włosy z warg usuniemy na zawsze u nas w zakładzie. Cerę poprawi, usunie zmarszczki krem „Salome".

Neli W. Nie należy zaniedbywać, masaż jest konieczny dla każdej cery.

M. K S. Przywróci włosom kolor pierwotny „Pigmin".

Maryli. Myć twarz „Perełkami Alkalicznemi" wągry znikną. W razach uporczywych, prosimy się zgłosić do nas do Zakładu.

Pani K. Wypadające włosy prosimy przysłać do nas do *„Kalotechniki, Marszałkowska 116* — do analizy.

Dr. Z. K.

Odpowiedzi Redakcji

P. Bohdanowi Bielińskiemu, Małoryta wojew. Poleskie. Rzecz wyjaśni i przyczyni się do przysłania takiej bibljoteczki p. Konrad Olchowicz, syn. Adres: Warszawa, Kurjer Warszawski.

Redaktor odpowiedzialny St. KRZYWOSZEWSKI

Druk GALEWSKI i DAU, Warszawa